
Kulki w czekoladzie "pocałunki damy"

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

Kuchnia włoska

150 g czekolady na polewę

100 g słodkich migdałów

100 g cukru pudru

100 g masła i dodatkowo 30 g do wysmarowania blaszki do pieczenia

100 g mąki i 2 łyżki mąki do posypania blaszki

1,1/2 łyżki rzadkiej śmietany

szczypta soli

Migdały sparzyć , zdjąć z nich skórki, a następnie prażyć przez 10 minut w niezbyt gorącym piekarniku. Ostudzone migdały drobno posiekać , wymieszać z cukrem, mąką, masłem i solą. Ciasto wyrabiać aż do momentu uzyskania jednolitej masy. Uformować kulki i ułożyć je na posmarowanej masłem i posypanej mąką blasze do pieczenia. Piec 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Czekoladę na polewę rozpuścić na parze i wymieszać ze śmietaną. Kulki połączyć po dwie i po trochu wlewać między nie czekoladę. Podawać , kiedy czekolada stwardnieje.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD