





Mini Mazurek czekoladowy

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 1.2 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- czekolada - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mleko - 6 łyżek
- zmielone migdały - 5 dekagramów
- aromat migdałowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta zmieszać i ugnieść na jednolitą masę.
2. Wstawić do lodówki na 30 minut, by ciasto stwardniało.
3. Rozwałkować ciasto na ok. 1/2 cm grubości, wycinać szklanką kółka i wkładać do nasmarowanych blaszek do babeczek.
4. Piec ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni C.
5. Nadzienie: rozpuścić w garnuszku czekoladę z połową mleka i Kasią, dodać aromat i zmielone migdałki.
6. Gdy masa zacznie gęstnieć, dodać ponownie mleko.
7. Gdy zobaczymy bąbelki na gotującej się na małym ogniu masie, zdejmujemy z ognia.
8. Wylewamy na upieczone babeczki i czekamy aż zgęstnieje.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl