





przepisy.pl

PASTYLKI MIĘTOWE W CZEKOLADZIE



Składniki:

- cukier puder - 50 dekagramów
- białko - 1 sztuka
- krople miętowe - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 3 łyżeczki
- czekolada mleczna - 30 dekagramów

 30 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Z cukru odsypać 1 łyżkę, resztę wsypać do miski, dodać białko, sok z cytryny i krople miętowe, zagnieść na elastyczną, plastyczną masę (w razie potrzeby dodać trochę cukru pudru).
2. Rozwałkować, podsypując odłożonym cukrem na grubość ok. 1/2 cm, wykrawać kieliszkiem krążki.
3. Odstawić do przesuszenia na 2-3 godziny.
4. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej.
5. Miętowe krążki zanurzać w czekoladzie, wyjmować za pomocą widelca i odkładać na folię aluminiową.
6. Odstawić na kilka godzin.
7. Przechowywać w lodówce, w szczelnym pudełku każdą warstwę, przekładając papierem śniadaniowym.

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