Печиво “Шоколадні тріщинки”

Надзвичайно-оригінальне шоколадне печиво яке особливо смакує у зимову пору й легко готується.

Його оригінальність у тому, що ще перед випіканням його необхідно обваляти у цукрові пудрі як у снігу, а під час випікання його маленький білий панцир розтріскується і проглядаються його шоколадні тріщинки. Воно смакує усім, але особливо його полюблять дітки з молоком.

- 170 г гіркого шоколаду
- 60 г вершкового масла
- 90 г цукру
- 2 яйця
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- 200 г борошна
- 2 столові ложки какао
- 3/4 чайної ложки розпушувача для випічки
- цукрова пудра для обвалювання

Подрібнений шоколад разом з вершковим маслом розтопити на водяній бані увесь час помішуючи. Відставити як тільки весь шоколад розійдеться.

Яйця з цукром збити вінчиком, додати ванілін і розтоплений шоколад та перемішати до однорідності.

Борошно з какао та розпушувачем просіяти й вимішати з шоколадною сумішшю.

Тісто перекласти на харчову плівку, сформувати кульку та поставити у холодильник на годину півтори.

Нагріти духовку 180 С. Приготувати деко та встелити його пергаментом.

З тіста сформувати маленькі кульки діаметром 1-2 см та обваляти їх у цукровій пудрі, викласти їх на деко та випікати 15 хв.

Не перетримуйте печиво в духовці, інакше воно стане сухим і твердим.

Тістечка, перед тим як вийняти з дека, цілковито остуди.






































L'original
Thé de Noël
COMPAGNIE COLONIALE