



Ciastka języki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę pszenną przesiej przez sito i połącz ją w misce z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym i solą. Dodaj mocno schłodzone masło, pokrojone w kostkę i zagnieć ciasto, aż do uzyskania zwartej, jednolitej konsystencji. Ciasto zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na ok. 20 minut.

Krok 2

Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 5 mm na desce delikatnie oprószonej mąką. Wytnij z niego ciasteczka o średnicy ok. 2-3 cm. Ciasteczka przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz na złoty kolor – ok. 10-12 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.

Krok 3

Posiekaj żurawinę. Wymieszaj ją w misce z uprażonymi słupkami migdałów i pokruszonymi rurkami waflowymi. Czekoladę rozpuść w garnuszku z odrobiną masła. Przygotowane wcześniej składniki sypkie oraz bakalie dodaj do czekolady i dokładnie wymieszaj.

Krok 4

Na każde ciasteczko nałóż porcję masy czekoladowo-bakaliowej. By masa nie rozlewała się na boki, ciasteczka na czas oblewania umieść wewnątrz okrągłego wycinaka. Tak przygotowane ciastka włóż do lodówki na ok. 30-40 minut, by czekolada stężała. Smacznego!

Kruche ciasteczka:

- 150 g mąki pszennej
- 40 g cukru pudru
- 1 szczypta soli
- 100 g masła łaciate
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego

Masa czekoladowo-bakaliowa:

- 200 g mlecznej czekolady
- 50 g suszonej żurawiny
- 100 g migdałów w słupkach
- 65 g rurek waflowych z czekoladą deserową