

CIASTECZKOWA FILIŻANKA

🕒 30 min. 🍳 Trudny

MATERIAŁY

Błazka do pieczenia
Papier do pieczenia
Piekarnik
Metalowe obręcze (pierścienie) cukiernicze
Miska

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

- 90 g masła (miękkiego)
 - 77 g cukru
- 77 g cukru trzcinowego
 - szczypta soli
- ¼ łyżeczki ekstraktu z wanilii
 - 1 żółtko
 - 220 g mąki
- 100 g ciemnej czekolady
 - mąka do posypania stolnicy
- 6 porcji espresso do podania (np. Nespresso Dharkan)
- złoty pył, posiekane migdały lub czekoladowa posypka do dekoracji
 - mleko do podania

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

Krok 1 – Za pomocą łyżki wymieszaj w misce masło, cukier (zwykły i trzcinowy), sól, ekstrakt z wanilii i żółtko. Dodaj mąkę i zagnieć ciasto. Owiń ciasto folią aluminiową i odłóż do schłodzenia w lodówce na ok. godzinę.

Krok 2 – Posyp mąką stołnicą i rozwałkuj ciasto na grubość ok. 3-4 mm. Wykrój paski o szerokości 6 cm i długości 19 cm. Pozostałe ciasto odłóż.

Krok 3 – Owiń obręcze paskami ciasta. Połącz nachodzące na siebie krawędzie, mocno je przyciskając. Wytnij spody filiżanek z pozostałego ciasta za pomocą obręczy. Wykrojone w ten sposób koła umieść wewnątrz obtoczonych foremek i połącz ciasto palcami.

Krok 4 – Wylóż filiżanki z ciasta na blachę pokrytą papierem do pieczenia i włóż do lodówki na ok. 30 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Piecz filiżanki przez 10 minut, następnie obróć do góry nogami i piecz przez kolejne 5-7 minut. Odłóż filiżanki do wystygnięcia na ok. 10 minut i delikatnie zdejmij je z metalowych obręczy.

Krok 5 – Nalej wody do małego garnka i zagotuj. Na garnku połóż naczynie odporne na temperaturę i w kąpeli wodnej roztop połowę czekolady. Kiedy czekolada osiągnie temperaturę 50°C, zdejmij naczynie z ognia i wmieszaj resztę czekolady.

Krok 6 – Kiedy czekolada schłodzi się do temperatury 32°C, nałóż jej dwie warstwy na wewnętrzną stronę filiżanek. Zanurz w czekoladzie brzegi filiżanek i udekoruj je według własnych preferencji, czekoladową posypką lub posiekanymi migdałami. Kiedy czekolada stwardnieje, brzegi można dodatkowo udekorować złotym pyłem. Włóż filiżanki do lodówki na ok. 20 minut.

Krok 7 – Kiedy filiżanki całkowicie się schłodzą i stwardnieją, można wypełnić je espresso. Jeśli chcesz, dodaj mleczną piankę, a potem posmakuj ciasteczkowych filiżanek.