

Czekoladowe łapki z orzechami włoskimi

60–70 Min

Przygotowanie

1. Rozpuść masło i odstaw. W misce połącz jajka, cukier waniliowy i szczyptę soli. Miksuj na średnich obrotach, aż masa stanie się gęsta i puszysta, około 7 minut. Dodaj pastę waniliową i krótko przemieszaj.
2. W osobnej misce wymieszaj mąkę, kakao i proszek do pieczenia, a następnie przesiej. Dodaj połowę suchych składników do masy jajecznej i delikatnie wymieszaj szpatułką. Dodaj pozostałe suche składniki oraz mielone orzechy, mieszając delikatnie do połączenia.
3. Dodaj 1/4 ciasta do roztopionego masła i dobrze wymieszaj szpatułką. Następnie przełóż tę mieszankę z powrotem do pozostałego ciasta i delikatnie wymieszaj, aż masa będzie gładka i błyszcząca.
4. Schłódź ciasto w lodówce przez 30–60 minut. Rozgrzej piekarnik do 175°C. Foremki w kształcie łapek dokładnie natłuść roztopionym masłem. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego i wypełnij foremki. Jeśli zostanie ciasto, przechowuj je w lodówce do czasu pieczenia kolejnej partii.
5. Piecz łapki przez 10–12 minut. Wyjmij je z piekarnika i pozostaw na chwilę w foremce, po czym przełóż na kratkę do całkowitego ostygnięcia.
6. Zanurz wierzch łapek w roztopionej czekoladzie i posyp posiekanymi orzechami. Pozostaw do zastygnięcia czekolady. Ciasteczka najlepiej smakują świeże, ponieważ szybko wysychają.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

Składniki:

110 g	Masło
2 szt	Jajko
100 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczki	Sól Himalajska
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
100 g	Mąka pszenna
5 g	Kakao
0.5 łyżeczki	Proszek do pieczenia
15 g	Mielone orzechy włoskie

Do dekoracji

100 g	Roztopiona czekolada
2 łyżki	Posiekane orzechy włoskie