

Kolorowe ciasteczka na patyku

75—100 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

240 g	Mąka
85 g	Kakao w proszku
0.5 łyżeczki	Proszek do pieczenia
180 g	Miękkie, niesolone masło
200 g	Cukier
2 sztuki	Duże jajka
140 g	Jogurt
200 g	Kawałki rozpuszczonej czekolady
300 g	Polewa czekoladowa, biała
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
1 sztuka	Wanilia Bourbon laska
1 łyżka	ARCHIVE: Pasta z naturalną wanilią
	Dekoracja według uznania (np. Smarties)
	Patyczki do lizaków

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C. W średniej wielkości misce wymieszaj mąkę, kakao w proszku, proszek do pieczenia, cynamon i sól morską i odstaw na bok. Następnie, w osobnej misce, wymieszaj masło z cukrem do uzyskania kremu. Dodaj jajka jedno po drugim i dobrze wymieszaj, na koniec dodaj pastę waniliową.
2. Dodawaj powoli suche składniki do wilgotnych, na przemian z jogurtem. Mieszaj, aż składniki się połączą. Natłuść formę o wymiarach 20x30 cm i przełóż do niej ciasto. Piecz przez 20-30 minut lub do momentu, gdy wykałaczka wbita w środek będzie czysta. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie pokrusz w dużej misce.
3. Rozpuść kawałki czekolady (w kuchence mikrofalowej lub nad wodą), mieszając co 30 sekund, aż do całkowitego roztopienia. Następnie wlej roztopioną czekoladę do okruchów ciasta i dobrze wymieszaj. Weź łyżkę mieszanki ciasta i uformuj kulkę. Wbij patyczek do lizaków w górną część każdej kulki ciasta. W kolejnym kroku umieść kulki ciasta na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i schłódź przez 30-60 minut.
4. Rozpuść polewę czekoladową w misce w kuchence mikrofalowej (lub w kąpieli wodnej), wymieszaj z ziarnami z laski wanilii i zanurz kulki ciasta, dobrze odsącz i pozostaw do wyschnięcia. Dopóki ciastka są jeszcze lekko wilgotne, można je dowolnie dekorować. Następnie umieścić w lodówce i pozostaw do całkowitego ostygnięcia i stwardnienia.