



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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	♦ Wania Bourbon laska
1 łyżka	♦ Pasta z naturalną wanilią
	Dekoracja według uznania (np. Smarties)
	Patyczki do lizaków

Kolorowe ciasteczka na patyku

🕒 75–100 Min 🍪 🍪 🍪

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 okruszków 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 kąpielii 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.

