

ANIA STARMACH

Ciastka z masłem orzechowym i czekoladą

Co kupić?

- 250g roztopionego masła
- 300g kruchych ciasteczek
- 200g cukru pudru
- 250g masła orzechowego
- 300g czekolady (pół na pół mleczna i gorzka)
- 1 duża szczypta soli

Jak przygotować?

1. Ciasteczka zmiel w robocie kuchennym na piasek, wymieszaj je z roztopionym masłem.
2. Dodaj masło orzechowe i cukier, wymieszaj mikserem na wolnych obrotach.
3. Masę ciasteczkową przełóż do formy (24x24 cm) wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównaj, schładzaj w lodówce.
4. Czekoladę pokrój i rozpuść w kąpieli wodnej.
5. Gdy lekko wystygnie, wylej na masę ciasteczkową, schładzaj przez noc w lodówce.
6. Przed podaniem pokrój w kwadraty.