

ANIA STARMACH

Ciasteczka z solonym karmelem

Co kupić?

- 100g mąki pszennej
- 25g mąki kokosowej Purella
- 70g zimnego masła
- 30g cukru pudru
- 20g cukru kokosowego Purella
- 1 żółtko ekologiczne "0"
- szczypta soli himalajskiej Purella

70ml solonego karmelu

Przygotowanie solonego karmelu:

- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki wody
- 4 łyżki śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki masła
- 0.25 łyżeczki soli himalajskiej Purella

Jak przygotować?

1. Na patelnię wysyp cukier, podgrzewaj, aż ten rozpuści się i uzyska miodowy kolor, wtedy dodaj na patelnię wodę (uważaj będzie pryskać), gotuj kilka minut.
2. Dodaj śmietankę, podgrzewaj, aż karmel będzie miał jednolitą konsystencję. Ściągnij karmel z ognia, dodaj masło i sól. Ostudź. Gotowe!

Ciasto:

3. Składniki na ciasto ugnieć, zlepij w kulę, schładzaj w lodówce około 40 minut.
4. Po tym czasie ciasto rozwałkuj i wykrawaj ciasteczka o okrągłym kształcie. W połowie ciastek wytnij mniejsze kółka.

ANIA STARMACH

5. Ciasta układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Piecz około 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.
7. Po upieczeniu sklejj ciastka, używając do tego solonego karmelu.