

# ANIA STARMACH

## Czekoladowe ciasteczka z migdałami w karmelu

### Co kupić?

- 60g migdałów bez skórki
- 100g czekolady (mlecznej, gorzkiej, deserowej)
- 200g cukru
- 200g masła (do ciasta)
- 250g mąki
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki masła
- 2 jajka
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Jak przygotować?

1. Masło utrzyj z cukrem, po chwili stopniowo zacznij dodawać składniki suche (wcześniej wymieszane ze sobą) i jajka, wyrabiaj ręcznie.
2. Dodaj pokrojoną drobno czekoladę, ciasto schładzaj przez 20 minut w zamrażarce. Następnie z masy lep małe kulki i układaj je na blasze z papierem do pieczenia.
3. Wstaw na 15 minut do piekarnika o temperaturze 180 stopni.
4. Z miodu i masła przygotuj na patelni karmel (przepis na karmel znajdziesz tu), obtocz w nim migdały.
5. Na lekko ostudzone ciasteczka połóż kilka migdałów w karmelu! Smacznego!