Migdałowe ciasteczka z kremem

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Przepis na przygotowanie ok. 30 ciasteczek

Składniki

CIASTO:

- zmielone migdały - 200 g
- mąka pszenna - 200 g
- masło - 200 g
- cukier puder - 150 g
- jajka (rozmiar M) - 1 sztuka
- aromat migdałowy Gellwe - 1 opakowanie
- sól - szczypta

KREM:

- gorzka czekolada - 100 g
- śmietanka 30% - 100 ml
- masło - 50 g

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Do miski wsyp mąkę, zmielone orzechy, posiekane masło, cukier puder, jajko i aromat, wszystko razem wymieszaj na gładką masę i odstaw na godzinkę do lodówki.

2. Płaską blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Z ciasta formuj w dłoniach kulki wielkości małego orzecha włoskiego i układaj je na blaszce w odstępach około 4 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w 180 st.C.

3. Przygotuj krem. Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Zdejmij z ognia i wystudź. Zimny krem wymieszaj z miękkim masłem i odstaw na chwilę do lodówki.

4. Gdy krem stężeje posmaruj nim ciasteczka i składaj po dwa.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Migdałowe ciasteczka z kremem

Aromat migdałowy

Aromat migdałowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 9ml