

Migdałowe ciasteczka z kremem

Czas przygotowania: **30 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Aromat migdałowy	<p>CIASTO - składniki</p> <p>zmielone migdały - 200 g mąka pszenna - 200 g masło - 200 g cukier puder - 150 g jajka (rozmiar M) - 1 sztuka aroma migdałowy Gellwe - 1 opakowanie sól - szczypta</p> <p>KREM - składniki</p> <p>gorzka czekolada - 100 g śmietanka 30% - 100 ml masło - 50 g</p>

Krok	Opis 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.