

CIASTO CZEKOLADOWE Z RENIFERAMI

Propozycja przygotowania czegoś smacznego dla całej rodziny :)

Składniki na ciasto:

200 g roztopionego masła
4 jaja
1.5 szklanki cukru
1.5 szklanki mąki
6-8 łyżek kakao

Składniki na polewę czekoladową:

10 dag masła
3 łyżki śmietanki zagęszczonej 12%
90 g cukru pudru
4 łyżki kakao

Ozdoby:

precelki
peretki cukrowe na oczka
czerwone drażetki na noski

Sposób przygotowania:

Jajka zmiksować z cukrem. Dodać ostudzone, roztopione masło, mąkę i kakao. Zmiksować. Wylać na blachę wysmarowaną masłem. Piec 50 min w 200 stopniach. Sprawdzamy suchość ciasta patyczkiem. Pieczemy do momentu, aż pateczek będzie wychodził suchy.

W międzyczasie przygotowujemy polewę: do garnuszka wlewamy śmietankę, dodajemy cukier puder, stawiamy na małym ogniu i mieszamy do rozpuszczenia cukru. Następnie dodajemy masło, mieszamy, aż do rozpuszczenia masła i połączenia składników. Teraz dodajemy kakao i dokładnie mieszamy. Uważamy, żeby nie doprowadzić do wrzenia.

Na trochę wystudzone ciasto wylewamy polewę i czekamy aż zastygnie. Potem układamy nasze renifery.

W załączniku poglądowa grafika.

Smacznego!