


Шоколадови сладки

Малки десертни изкушения с много шоколад и допълващи декорации с перли и ядки, които правят вкуса на тези сладки повече от впечатляващ

30 сладки (/бисквитки)

 Лесно

 up to 45 Min.



Съставки:

За тестото:

200 г брашно
75 г какао премиум Dr.Oetker
5 г бакпулвер Dr.Oetker
1 щипка сол
150 г краве масло (на стайна температура)
1 бр. яйца
1 бр. жълтъци
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker

За заливка:

1 пак. Глазура тъмен шоколад
100 г орехи
2 пак. шоко перли Dr.Oetker

- 1 В купа разбъркайте какаото, брашното, бакпулвера и солта. Разбийте маслото със захарта. Добавете яйцето и жълтъка и разбийте отново. Добавете сухите съставки и разбъркайте.

Оформете тестото на цилиндър и го приберете в хладилник за 2 часа. Наредете го на филийки и сложете във форми за мини мъфини. Притиснете с лъжица, така че да се получи вдлъбнатина. Печете на 190°C около 11-12 мин. Извадете сладките и ги оставете да се охладят.

Разтопете глазурата, както е указано на опаковката. Сложете по малко от нея върху всяка сладка и декорирайте с ядки и шоко перли.