

Ciasteczka milionera



Autor: **anakola**
Przepisów: **37** Ocena: **428**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- na ciasto:
- 1 szklanka przesianej mąki pszennej
- 120 g zimnego masła
- 4-5 łyżek drobnego cukru (może być brązowy)
- masa karmelowa:
- 1 puszka mleka słodzonego
- 150 g cukru
- 150 g masła
- oraz 150 g mlecznej lub deserowej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
 1. Blaszke 23cm x 28cm wyłożyć papierem do pieczenia.
 2. Składniki na ciasto szybko zagnieść i wyłożyć na blaszkę.
 3. Piec w temp. 180°C około 25 minut do lekkiego zrumienienia ciasta.
 4. Masło i cukier na masę karmelową podgrzewać w rondelku na wolnym ogniu często mieszając. Dodać mleko prosto z puszki i gotować na bardzo wolnym ogniu około 10 minut, aż do zgęstnienia i lekkiego zbrązowienia masy.
 5. Gorącą masę karmelową wylać na wcześniej upieczony spód, wyrównać i odstawić do stężenia.
 6. W tym czasie rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej i wylać na wierzch ciasta. Odstawić w chłodne miejsce aby czekolada stężała.
 7. Kroić na małe kwadraty.

Twoje notatki do przepisu: