

Ciasteczka milionera

Autor: **anakola**Przepisów: **37** Ocena: **466**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



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 kąpielii wodnej i wylać na wierzch ciasta. Odstawić w chłodne miejsce aby czekolada stężała.
7. Kroić na małe kwadraty.

Twoje notatki do przepisu: