

# Kulki z niespodzianką



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 22 dag mąki
- 10 dag cukru
- cukier wanil
- 1/2 cytryny
- 1 jajko
- twaróg
- 15 dag masła
- 20 dag gruszek
- cynamon
- anyż
- goździki
- 5 dag białej czekolady
- 13 dag kakaowych ciastek
- polewa
- ozdoby

## Sposób przygotowania:

- 1 czas ok. 90 min; porcja – 90 kcal, cena 60 gr
- 2 Krok pierwszy
- 3 Mąkę przesiej przez sito na stolnicę. Dodaj 6 dag cukru, opakowanie cukru waniliowego, skórkę otartą z cytryny, żółtko, 5 dag sera twarogowego i masło. Zagnieć ciasto, odłóż na godzinę do lodówki.
- 4 Krok drugi
- 5 Gruszki obierz, zetrzyj na tarce lub drobno posiekaj. Włóż do rondelka. Skrop sokiem z cytryny, zasyp resztą cukru. Dodaj kawałek cynamonu, 2 gwiazdki anyżu i 5 goździków. Gotuj do miękkości.
- 6 Krok trzeci
- 7 Usuń przyprawy korzenne. Wrzuć połamaną czekoladę. Zdejmij z ognia. Mieszaj, aż czekolada się rozpuści. Ciasteczka rozdrobnij (zmiksuj lub pokrusz). Połącz z masą czekoladowo-gruszkową.
- 8 Krok czwarty

- 9 Ciasto rozwałkuj na placek o grubości 3 mm. Pokrój na kwadraty o boku 5 cm. Na środku każdego umieść porcję masy. Zlep przeciwległe rogi, uformuj kulki. Posmaruj je białkiem i ułóż na blasze.
- 10 Krok piąty
- 11 Piecz w temp. 180 st. ok. 20 minut. Gotowe ciastka wystudź. Polewę czekoladową przygotuj według przepisu. Ciasteczka dekoruj, według uznania, polewą oraz gotowymi ozdobami z marcepanu.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: