

### Czekoladowe ciasteczka z gorzką czekoladą

Ten kto lubi smak prawdziwej czekolady, takiej 90% kakao, te ciasteczka na pewno polubi. Są kruche, za bardzo nie dla dzieci, bo okruszków wszędzie pełno...:) Co kto lubi... Mi smakowały bardzo, młodszemu podobnie jak mi, a starszy, który pomagał mi je przygotować, był zde gustowany i rozczarowany. Jednak zbyt cierpki smak czekolady można zniwelować dodając większej ilości cukru lub dodając czekolady np. 60% kakao.

Zdjęcie na szybko. A właściwie nie za bardzo. O 11 rano spodziewaliśmy się gości, jakoś miałam przeczucie, że do 11:30 mogę być jeszcze spokojnie w piżamie i robić zdjęcia:) Długo nie mogłam uchwycić ostrości, światło było dobre, zupełnie nie wiem dlaczego. Zmieniłam obiektyw na mój ulubiony i wyszło tak jak chciałam. Deskę ułożyłam wprost pod oknem, tak że światło idealnie padało na ciastka z góry. Poukładałam je jedno na drugim, a ostrość ustawiłam na czekoladę. I tak powstało to zdjęcie. W photoshopie usunęłam brzydki ślad wgniecenia na ciastku, dodałam troszkę kolorów i wyostrzyłam ostrość padającą wprost na czekoladę.

Sony ILCE – 7, 90mm, F/5,6, 2/5s., +0,3.

Inspiracja: Paweł Małecki



Składniki na około 20 ciasteczek o średnicy 4 cm:

- tabliczka gorzkiej czekolady, u mnie 90% kakao,
- 125 g masła, u mnie masło klarowane,
- 120 g cukru (przy mniej gorzkiej czekoladzie, można dać mniej cukru),
- 150 g mąki pszennej,
- 2 łyżeczko sody oczyszczonej,
- szczypta soli,
- ziarenka z laski wanilii,
- szczypta soli,
- 30 g kakao,
- 1 jajko

### Przygotowanie:

1. Czekoladę rozpuść w kąpielii wodnej.
2. Masło utrzyj razem z cukrem. Dodaj jajko i pozostałe składniki. Ciasto będzie miękkie i będzie się lepić, dlatego warto obsypać blat obficie mąką, by ciasto przy wałkowaniu nie lepiło się do wałka.
3. Rozwałkuj ciasto na grubość 0,5 cm. Wycinaj krążki o średnicy 4 cm.
4. Piecz w piekarniku nagrza

