

Kruche ciasto milionera

Uwielbiam to ciasto. Choć jest tak słodkie, to nie można się jemu oprzeć. Kruchy spód, karmel i czekolada. Mmmm, czego chcieć więcej? To jest ulubione ciasto mojego wujka. Oczy mu się śmieją, kiedy może zjeść kawałek.

Przepis pochodzi z MW.



Manufaktura Ciastek

Składniki na spód ciasta:

- 175 g mąki pszennej
- 125 g zimnego masła
- 50 g sypkiego brązowego cukru

Składniki na karmelową warstwę:

- 400 g gotowej masy karmelowej (można też przez 3 godziny gotować zamkniętą i zanurzoną w wodzie puszkę słodzonego mleka skondensowanego)

Składniki na czekoladową warstwę:

- 200 g mlecznej czekolady (można wymieszać ją z gorzką)
- 4-5 łyżek masła

Przygotowanie ciasta.

1. Wyrobić wszystkie składniki. Powinno wyjść zбите i nie lepiące się ciasto.

2. Wyłożyć formę do tarty papierem do pieczenia lub spsikać sprayem do pieczenia.
3. Wyłożyć spód formy ciastem.
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec do zbrązowienia około 20 minut.
5. Wyłożyć masę krówkową na kruchy spód. Wyrównać.
6. W kąpielii wodnej rozpuścić czekoladę z masłem.
7. Wylać czekoladę na masę krówkową.
8. Ciasto powinno chłodzić się przez kilka godzin w lodówce.
9. Smacznego!