



CIASTKA KARMELOWE
(Butterbeer Cookies)
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 250 g mąki pszennej,
- 120 g miękkiego masła,
- 1 jajko,
- 85 g ciemnego, brązowego cukru muscovado,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki sody,
- szczypta soli,
- 5-6 krówek mlecznych.

Wykonanie:

1. W misce wymieszaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól.
2. Za pomocą miksera lub ręcznie utrzyj masło z cukrem na gładką masę. Dodaj jajko i całość dobrze wymieszaj.
3. Połącz suche składniki z masą cukrowo-maślaną. Zagnieć ręcznie ciasto - powinno mieć konsystencję plasteliny.
4. Z ciasta formuj kulki o wielkości orzecha włoskiego, następnie każdą lekko spłaszcz i kciukiem zrób pośrodku każdego ciastka lekkie wgłębienie (głębokie na około 3 mm). Ułóż ciastka na wyłożonej pergaminem blaszce.
5. Każdą krówkę pokrój na 3-4 kawałki. Jeśli Twoje krówki są ciągnące możesz uformować w kulkę tak, aby łatwiej było Ci go umieścić wewnątrz ciastka. Nie jest to konieczne, ale wtedy Butterbeer Cookies wyglądają po prostu estetyczniej :).
6. Piecz ciastka (bez krówek) w temperaturze 195° C przez 7-8 minut, a następnie w każde wcześniej zrobione wgłębienie włóż kawałek krówki i kontynuuj pieczenie przez 1- 2 minuty. Ciastka powinny zarumienić się na brzegach, a karmelowy środek roztopić. Nie trzymaj ciastek za długo w piekarniku, aby nie dopuścić do spalenia krówek.