



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz
(275)

Domowy twix

Chyba każdy zna tego batona. Zobaczmy więc co z tego wyjdzie

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- masło, 95 g
- bez cukru, 1 szkl.
- mąka pszenna, 3 szkl.
- czekolada gorzka, 125 g
- olej, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Ciasto: W misce utrzeć masło, dodać cukier i mąkę. Ucierać mikserem aż do powstania gładkiego ciasta (kruchego). Ciastem wylepić dno keksówki wyłożonej papierem do pieczenia (wym. 12cm x 30cm). Ciasto nakłuć widelcem. Położyć na ciasto papier i wysypać kuleczki ceramiczne (aby obciążyły ciasto). Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok. 30 minut do momentu aż nabierze złotego koloru. Ciasto ostudzić.**Nadzienie:** Masę krówkową wyłożyć na ostudzone ciasto. Całość włożyć do zamrażalnika na ok. 1 godzinę. Wyjąć i pociąć na ok. 2 cm batoniki.**Polewa czekoladowa:** Czekoladę rozpuścić na parze. Dodać olej. Zanurzać batoniki w czekoladzie. Wyjąć i odstawić do zastygnięcia czekolady.

