

Chrupiąca kruszonka z białą czekoladą

SKŁADNIKI

CIASTO

150 g	MASŁO	150 g	CUKIER TYPU KRYSTAŁ
200 g	MĄKA PSZENNA	200 g	MĄCZKA MIGDAŁOWA
400 g	BIŁA CZEKOLADA	SICAO	



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Wszystkie składniki mieszamy do uzyskania kruszonki. Rozsypujemy ją na blaszkę i zapiekamy na złoto przez ok. 15 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza. Po ostudzeniu podgrzewamy białą czekoladę i mieszamy z kruszonką. Z powstałej masy wygniatamy w okrągłym rancie spodek pod torcik w taki sposób, aby spód miał około 8 mm, a brzegi boczne rantu – 5 mm.

2

Schładzamy całość, opalamy metalowy rant palnikiem tak, aby rozpuszczone brzegi pozwoliły nam wyjąć rant, schładzamy ponownie i zamszujemy w dowolnym kolorze.

Smacznego!

Smacznego

