

Ciastka migdałowo-kokosowe

Ciastka migdałowo-kokosowe to wspaniały poczęstunek na deser, a także na każdą inną okoliczność. Smak ciastek zależy będzie od jakości czekolady użytej do jego przygotowania.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

185 g ciastek pełnoziarnistych typu digestive, pokruszonych
125 g masła, roztopionego
400 g słodzonego mleka skondensowanego
200 g dużych płatków kokosowych
350 g kawałków ciemnej czekolady
125 g masła orzechowego
24 migdały

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C.
- 2) Połączyć w małej misce pokruszone ciastka i roztopione

masło. Rozprowadzić równomiernie w formie do pieczenia o wymiarach 23 x 33 cm, lekko dociskając. Wymieszać mleko skondensowane i płatki kokosowe, a następnie rozłożyć na spodzie ciasta. Piec przez 18–20 minut. Ciasto powinno się delikatnie przyrumienić.

3) Rozpuścić kawałki czekolady z masłem orzechowym w żaroodpornej misce nad garnkiem z lekko wrzącą wodą lub w mikrofalówce. Mieszać, aż masa uzyska gładką konsystencję.

4) Rozprowadzić na lekko przestudzonym, ale wciąż ciepłym spodzie i ozdobić migdałami. Przed pocięciem ciasta na mniejsze kawałki, włożyć je na godzinę do lodówki.