

# Florentynki



## Składniki

Ciasto kruche:

150 g - mąki

1/2 łyżeczka - proszku do  
pieczenia

50 g - cukru

opakowanie cukru

waniliowego

2 łyżka - wody

jajko

75 g - masła lub

margaryny

- szczypta - soli

Obłożenie:

50 g - masła

100 g - cukru

2 łyżka - miodu

125 ml - śmietany

200 g - płatków

migdałowych

25 g - wisierek

koktajlowych

Polewa:

100 g - kuwerty

## Opis wykonania

Kruche ciasteczka z masą miodową i polewą z kuwerty.

Szybko ugnieść ciasto z podanych składników i odstawić w chłodne miejsce. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na placek o grubości ok. 3 mm i wykroić okrągłe placuszki (średnica ok. 4 cm). Placuszki położyć na blasze i podpiec w podany sposób. Wisienki koktajlowe pokroić na ćwiartki. Masło, cukier i miód tak długo ucierać podgrzewając aż masa lekko zbrązowieje. Następnie dodać śmietanę. Dodać migdały i zagotować. Nieco schłodzić i dodać wisiienki koktajlowe. Przy użyciu 2 łyżeczek do herbaty rozłożyć na podpieczonych placuszkach i piec na kolor złoto-brązowy w podany sposób. W czasie pieczenia polewa rozpływa się. Gdy placuszki ostygną odłamać rozlaną, zastygłą masę miodową. Spód ciasteczek posmarować roztopioną kuwerturą.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 140-160°C, podpiekanie: 15 minut, pieczenie ostateczne: 20-30 minut.