

# Chrupiąca kruszonka z białą czekoladą

## SKŁADNIKI

### CIASTO

|              |                |              |                     |
|--------------|----------------|--------------|---------------------|
| <b>150 g</b> | MASŁO          | <b>150 g</b> | CUKIER TYPU KRYSTAŁ |
| <b>200 g</b> | MĄKA PSZENNA   | <b>200 g</b> | MĄCZKA MIGDAŁOWA    |
| <b>400 g</b> | 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*

