**Crumble z płynną czekoladą w środku**

**Gdy dni stają się coraz krótsze i chłodniejsze, nic nie poprawia humoru lepiej niż słodka przekąska. Ciastka z rozpuszczoną czekoladą w środku to idealny wybór na jesień – doskonale nadają się jako sposób na relaks przy filiżance gorącej herbaty lub aromatycznej kawy. Ten deser to idealna opcja na wrześniowe wieczory, gdy potrzebujemy czegoś, co nas rozgrzeje i wprowadzi w dobry nastrój.**

Dzięki wykorzystaniu cukru trzcinowego Dark Muscovado Diamant, charakteryzującego się głębokim, karmelowym smakiem i bogatym aromatem, crumble zyskuje wyjątkową nutę, która doskonale komponuje się z gorącą czekoladą. Ponadto, znajdujący się w przepisie, Cukier drobny Diamant, idealnie nadający się do wypieków, doda ciastkom odpowiedniej słodyczy i struktury.

Crumble z płynną czekoladą w środku, to deser, który nie tylko rozpieszcza podniebienie, ale także sprawia, że jesienne spotkania z przyjaciółmi lub rodziną nabierają wyjątkowego charakteru.

**SKŁADNIKI:**

▪️ 200 gramów miękkiego masła

▪️ 200 cukru trzcinowego Dark Muscovado Diamant

▪️ 120 g Cukru drobnego Diamant

▪️ 1 jajko

▪️ 280 g mąki

▪️ cukier wanilinowy

▪️1 łyżeczka proszku do pieczenia

▪️1/4 łyżeczki soli

▪️1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

▪️ 140 g czekolady

▪️ krem czekoladowy

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Należy zacząć od przygotowania wsadu z kremu czekoladowego. Na papierze kuchennym formujemy łyżeczką niewielkie „kleksy" czekoladowe, a następnie umieszczamy je w zamrażarce na min. 30 min. Muszą być twarde, żeby łatwo móc je przełożyć do ciasta.

Kolejnym krokiem jest przygotowanie ciasta. W misce umieszczamy: masło, cukier trzcinowy Dark Muscovado Diamant oraz Cukier drobny Diamant i mieszamy. Następnie dodajemy: jajko, mąkę, sól, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia, sodę. Mieszamy całość.

Czekoladę kroimy na małe kawałeczki. 1/5 przygotowanej czekolady zostawiamy do posypania ciastek. Resztę dodajemy do masy, ponownie mieszamy, formujemy kulę, a następnie, zawiniętą w folię spożywczą przekładamy do lodówki. Ciasto musi schładzać się ok. 30 minut. Proces można skrócić o połowę, wkładając ciasto do zamrażarki.

Łyżką do lodów nabieramy porcję ciasta, tworzymy w niej zagłębienie, w którym umieszczamy zmrożony kleks z kremu czekoladowego. Domykamy ciastem, rozpłaszczamy i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, zachowując duże odstępy, ponieważ ciastka „rozlewają się" podczas pieczenia. Ciastka dekorujemy pozostałymi kawałkami czekolady. Odkładamy na 15 minut do zamrażalnika, a potem pieczemy w 180 stopniach przez 10 minut. Pozostawiamy do przestygnięcia, wówczas lekko stwardnieją i staną się chrupiące oraz ciągnące.

Po więcej przepisów warto zajrzeć na stronę marki Diamant. Znajdziemy tam kulinarne pomysły oraz wskazówki, jak w szybki i „zero waste” sposób przygotowywać posiłki tak, aby w naszej kuchni nic się nie marnowało:

<https://www.diamant.pl/przepisy>