

Ciastka czekoladowe

data aktualizacji: 2021.01.30 autor: Redakcja



Składniki:

- 200 g cukru trzcinowego
- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- 2 jajka
- 300 g mąki pszennej tortowej
- 80 g ciemnego kakao
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 300 g kropelek czekoladowych lub siekanej czekolady

Przygotowanie:

- Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- Za pomocą miksera lub robota kuchennego utrzyj masło z cukrem. Następnie dodawaj po jednym

jajku nie przerywając miksowania.

- Mąkę przesiej z kakao, proszkiem do pieczenia i solą. Dodaj do masy maślanej i wymieszaj do połączenia się składników.
- Dodaj kropelki czekoladowe lub siekaną czekoladę i wymieszaj.
- Na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia wykładaj po porcji ciasta. Lekko spłaszcz.
- Piecz około 8-10 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37960-ciastka-czekoladowe>