

Ciasteczka i muffiny: Ciastka korzenne kruche z białą czekoladą i wanilią



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier trzcinowy	100 g
masło	150 g
mąka pszenna	250 g
biała czekolada	100 g
jajka	1 szt.
laska wanilii	1 szt.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
przyprawa do piernika	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Masło ucieramy z brązowym cukrem.
- KROK 3 Dodajemy jajko, mąkę przesianą z przyprawą do piernika i proszkiem do pieczenia oraz ziarna wanilii. Na końcu do ciasta dodajemy połamaną białą czekoladę i mieszamy.
- KROK 4 Powstałe ciasto dzielimy na ok. 20-gramowe porcje (ilość ciasta możemy odmierzać łyżeczką do herbaty). Kulki ciasta układamy na wyłożonej pergaminem blasze i pieczemy 10-12 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 5 Gotowe ciastka układamy na talerzu.