

## Ciasteczka i muffiny: Śmietankowe ciasteczka z cynamonem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czekolada gorzka</b>	200 g
<b>masło</b>	20 g
<b>śmietana kremówka</b>	100 ml
<b>cynamon mielony</b>	3 łyżeczki
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Śmietankę zagotować i zdjąć z ognia. Dodać połamaną na kostki czekoladę, masło i 2 łyżeczki cynamonu.
- KROK 3 Wszystko wymieszać.
- KROK 4 Masę przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać na folię aluminiową podłużne ciasteczka o długości ok. 3 cm. Piec do zrumienienia.
- KROK 5 Gotowe ciasteczka pozostawić do zastygnięcia, a następnie posypać cukrem pudrem wymieszanym z resztą cynamonu. Przechowywać w lodówce.