

Ciasteczka z czekoladą



PALINCIA90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka pszenna	1,5 szklanka
jajko	1 szt
cukier	1/2 szklanka
masło miękkie	1 kostka

masa

czekolada mleczna	1 tabliczka
--------------------------	-------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło utrzeć z cukrem. Najlepiej wybrać drobny.
Jak będzie już masa puszysta i jasna dodać jajko i proszek do pieczenia.
Wymieszać wszystko do połączenia składników.
Ciasto wyrabiamy do momentu kiedy konsystencja jego będzie jednolita.
Z ciasta formować kulki w zależności od upodobania mogą być małe jak i większe .
Ja lubie trochę większe jak orzech włoski.
Do środka włożyć kostkę czekolady. (jeżeli robimy mniejsze kulki zmniejszamy ilość czekolady).
Ponownie uformować kuleczkę.
Blachę wyłożyć papierem do pieczenia który należy posmarować oliwą lub masłem żeby ciasteczka nie przywarły.
Piec około 10-15min w 180°C w zależności od piekarnika u mnie wystarczyło 10 minut .
Smacznego