

Cynamonowe ciasteczka z czekoladą i bakaliami



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Okolo 11 ciastek:

mąka pszenna	100 gramy
masło	60 gramy
cukier puder	70 gramy
jajko	1 sztuka
cynamon	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	0.25 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	2 szczypty

Dodatkowo:

czekolada	50 gramy
orzechy	15 gramy
suszone owoce	15 gramy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło z cukrem utrzeć do białości, po czym dodać jajko.

Następnie miksując na wolnych obrotach wsypać mąkę uprzednio połączoną z cynamonem, proszkiem do pieczenia oraz sodą.

Na końcu do jednolitej masy wmieszać posiekaną czekoladę i bakalie.

Z ciasta formować kulki o wielkości małego orzecha włoskiego.

Każdą kuleczkę (bez spłaszczania!) z większymi odstępami ułożyć na blasze wystanej papierem do pieczenia. (Ciasteczka dość mocno "rozleją się" na boki).

Ciasteczka piec w rozgrzanym (!) piekarniku przez 11-12 minut (*) w 180 stopniach.

(Ciastka początkowo będą miękkie, ale podczas stygnięcia nabiorą odpowiedniej twardości).

