

## Domowe pieguski



### KOPER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>masło lub margaryna</b>	100 gramów
<b>cukier</b>	100 gramów
<b>ekstrakt waniliowy</b>	2 łyżeczki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>żółtko</b>	1 sztuka
<b>mąka pszenna</b>	200 gramów
<b>czekolada deserowa</b>	100 gramów
<b>rodzynki</b>	100 gramów
<b>orzechy włoskie</b>	100 gramów
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Orzechy siekamy, ale niezbyt drobno, rodzynki jak są małe, to zostawiamy w całości, a jak duże, to możemy przekroić na pół. Czekoladę drobno siekamy. Masło roztopiamy na małym ogniu i jak nieco przestygnie, to mieszamy z cukrem. Dodajemy jajko, żółtko, ekstrakt waniliowy i całość bardzo dokładnie miksujemy na puszystą masę.
- KROK 2** Dodajemy sodę i proszek do pieczenia wymieszany z mąką i miksujemy do połączenia składników (masa będzie gęsta, jeśli nie mamy miksera o dużej mocy, to lepiej wymieszać łyżką).
- KROK 3** Na samym końcu dodajemy czekoladę, orzechy i rodzynki. Całość mieszamy.

- KROK 4 Za pomocą łyżki do lodów nakładamy porcje ciasta na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 5 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez ok. 15-20 minut (do momentu aż brzegi ciastek zaczną się rumienić).