

## Krucze czekoladowe ciasteczka



**MNIAM**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3 szkl
<b>masło</b>	200 gram
<b>cukier puder</b>	1 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>śmietana 12%</b>	2 łyżki
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>czekolada mleczna</b>	1/2 tabliczki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>żółtka</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać resztę składników, w tym czekoladę startą na tartce.
- KROK 2 Wszystko posiekać nożem lub siekaczką.
- KROK 3 Szybko zagnieść ciasto, owinąć folią i wstawić do lodówki na 2 godziny.
- KROK 4 Ciasto cienko rozwałkować i wycinać foremkami. Kłaść na posmarowanej masłem blaszce.
- KROK 5 Piec w 190 stopniach przez ok 15min.