

Moje smaki: Ciasteczka z białą czekoladą i orzechami pecan



LUKA LI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	120 g
masło	70 g
jajko	1 sztuka
otręby owsiane	2 łyżki
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
biała czekolada	50 g
orzechy pecan	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis bierze udział w konkursie "Moje smaki". Ciasteczka z białą czekoladą i orzechami pecan idealnie reprezentują moje smaki. Uwielbiam domowe ciasteczka, białą czekoladę i orzechy. Dodatek orzechów pecan, które są niezwykle aromatyczne, sprawiają, że te ciastka są wyjątkowe.

Wykonanie: Orzechy oraz białą czekoladę posiekać. Masło utrzeć z cukrem. Dodać jajko, zmiksować. Dodać mąkę oraz proszek i ponownie zmiksować. Dodać posiekane orzechy i czekoladę, wymieszać dokładnie łyżką lub zagnieść rękami na spójne ciasto. Z ciasta toczyć kulki wielkości małego orzecha włoskiego i układać w sporych odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w 180 stopniach przez 13-15 min.