

ciasteczka czekoladowo miętowe



WIESŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	4 łyżki
cukier	40 dag
śmietana 30%	3 łyżki
czekolada	1
masło roztopione	2 łyżki
olej	1 (miętowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozetrzeć w misce połowę cukru z masłem i śmietaną, dodać olejek miętowy. Ucierać do uzyskania jednolitej masy. Ucierając dodawać pozostały cukier. Szybko uformować kulki o wielkości 1cm. Spłaszczyć je tworząc okrągłe ciasteczka. Wetknąć w bok każdego wykałaczkę i odstawić do wysuszenia na ok 1 godz. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej dodać rozpuszczone masło i wymieszać. Każde ciastko zanurzać w czekoladzie i układać na pergaminie. Ciasteczka schłodzić.