

Ciasteczka z czekoladowym oczkiem



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	170 gram
kakao	2.5 łyżki
cukier puder	łyżka
cukier	2 łyżki
masło	120 gram
jajko	
śmietana	łyżka
sól	szczypta
cukier do obtaczania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko zmiksować z masłem, śmietaną i cukrami.

W oddzielnej misce wymieszać mąkę, sól i kakao.

Następnie dodać je do masy maślanej.

Z ciasta formować niewielkie kuleczki, obtaczać je w cukrze (można wsypać cukier do salaterki i tam obtaczać ciasteczka, będzie wygodniej).

Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Okrągłą końcówkę drewnianej łyżki maczać w mące i delikatnie odciskać w ciastkach, tak by powstało wgłębienie prawie do samej blaszki. Trzeba jednak uważać bo ciasteczka pękają.

Piec 13 minut w temp. 180o

Po upieczeniu wystudzić i nappełnić czekoladą.

Do nappełnienia potrzebujemy:

1/2 tabliczki czekolady deserowej

1 łyżeczka masła

1 łyżeczka miodu

Czekoladę połamać na kawałki, włożyć wszystko do garnuszka i rozpuścić w kąpieli wodnej.

Smacznego ;)