

ANIA STARMACH

Krucze ciasteczka pełne czekolady

Co kupić?

- 170g mąki
- 100g masła
- 150g brązowego cukru
- 100g mlecznej czekolady
- 100g gorzkiej czekolady
- 50g białej czekolady
- 1 jajko
- 0.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 duża szczypta soli

Jak przygotować?

1. Masło utrzyj z cukrem, dodaj jajko, wymieszaj mikserem.
2. Do masła dodawaj mąkę, sól, proszek do pieczenia. Wymieszaj, aż uzyskasz gładką masę.
3. Czekolady drobno posiekaj.
4. Kawałki czekolady dodaj do masy, wymieszaj ręką.
5. Z masy lep kulki wielkości orzecha włoskiego.
6. Kulki układaj na blasze z papierem do pieczenia, pozostawiając między ciastkami bardzo duże odstępy.
7. Ciastka piecz 15 minut w 160 stopniach, po upieczeniu daj im odpocząć, aby wystygły i stały się bardziej twarde.