





Czekoladowe Crinkles

przepisy.pl





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- czekolada gorzka 70% - 150 gramów
- cukier - 80 gramów
- mąka - 120 gramów
- jajka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.4 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- cukier puder do dekoracji - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 12 minut  180 °C

 blacha do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą.
2. W rondelku rozpuść Kasię razem z połamaną czekoladą.
3. Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem na sztywną pianę. Do ubitych białek dodaj, ciągle mieszając, najpierw żółtka, a następnie rozpuszczoną z Kasią czekoladę.
4. Na koniec wsyp mąkę i dokładnie wymieszaj. Tak przygotowane ciasto wstaw na godzinę do zamrażarki.
5. Ze schłodzonego ciasta zrób wałek i potnij ciasto na jednakowe kawałki.
6. Z każdego kawałka zrób kuleczkę i obtocz ją dokładnie w cukrze pudrze. Ciasteczka ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 12 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl