
 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- mąka - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier - 40 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cynamon - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- migdały - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, dodaj sól, cukier, cynamon, jajko i Kasię.
2. Wyrób ciasto mikserem, a następnie szybko zagnieć i uformuj w dość gruby wałek.
3. Obsyp go mąką, zawiń w folię aluminiową i wstaw do lodówki na dwie godziny.
4. Następnie pokrój w plasterki i zrób z nich kulki o średnicy około 2,5cm.
5. Układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz około 10 min. w 180 st. C.
6. Polewę czekoladową włóż na około 10 min. do gorącej wody. Gdy się rozpuści, polej nią ciasteczka, a następnie udekoruj migdałami.