
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  120 °C 

## Składniki:

- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia
- cukier waniliowy - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

1. Rozpuścić w rondelku z gotującą się wodą 3/4 tabliczki czekolady i pozostawić ją do wystygnięcia.
2. Zmiksować na puszysto Kasię, cukier i jajko.
3. Do masy dodać czekoladę, szczyptę soli, proszek do pieczenia i mąkę.
4. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki, następnie wyrobić na stolnicy gładkie ciasto.
5. Gdy uzyska zwartą konsystencję, zawinąć je w woreczek i włożyć na godzinę do lodówki.
6. Po wyjęciu z lodówki ciasto rozwałkować (najlepiej partiami) na grubość ok. pół centymetra i wycinać foremką serduszka.
7. Piec na blaszce posmarowanej tłuszczem ok. 20 minut w temperaturze 120 stopni.
8. Gdy ciasteczka wystygną, można połączyć je lukrem lub pozostałą czekoladą i obsypać kawałkami orzechów lub czekolady.