



przepisy.pl

## Ciasteczka czekoladowe z bakaliami



 60 minut  Średnie

### Składniki:

- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- mleko w proszku - 300 gramów
- orzechy włoskie - 300 gramów
- herbatniki - 1 opakowanie
- woda - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- rodzynki - 150 gramów
- skórka z pomarańczy, kandyzowana - 100 gramów
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Czekoladę ścieramy na tarce lub rozkruszamy. Mleko w proszku przesiewamy przez sitko.
2. Orzechy włoskie obieramy, starając się ¼ całości zostawić do dekoracji. Herbatniki kruszymy na drobniejsze lub ścieramy.
3. Do garnka wlewamy 1/2 szklanki wody, wsypujemy całą szklankę cukru i gotujemy kilka minut mieszając.
4. Następnie wrzucamy kostkę Kasi i rozdrobnioną czekoladę. Całość po zagotowaniu gotujemy do 5 minut cały czas mieszając.
5. Po zagotowaniu tej masy zdejmujemy ją z ognia, wsypujemy przesiane mleko, posiekane orzechy włoskie, rodzynki, skórę z pomarańcza, aromat pomarańczowy i herbatniki.
6. Całość szybko mieszamy. Następnie do wyłożonej folią blachy wykładamy jeszcze ciepłą masę delikatnie ją rozprowadzając.
7. Pozostałymi orzechami włoskimi przystrajamy wierzch tak, żeby powstały ciasteczka wielkości 4 x 4 cm.
8. Całość możemy też posypać wiórkami kokosowymi, a następnie odstawiamy w chłodne miejsce lub do lodówki.
9. Po schłodzeniu kroimy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)