





przepisy.pl

Ciastka z kawałkami czekolady



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  190 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 350 gramów
- soda oczyszczona - 0.75 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sól - 0.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 230 gramów
- cukier - 130 gramów
- cukier trzcinowy - 130 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt waniliowy - 1.5 łyżeczek
- ciemna czekolada - 170 gramów
- biała czekolada - 170 gramów

polewa

- biała czekolada - 170 gramów
- ciemna czekolada - 170 gramów

Sposób przygotowania:

1. Ciastka: Rozgrzać piekarnik do 190°C. Nasmarować kilka blach tłuszczem i/lub wyłożyć je papierem do pieczenia.
2. Wymieszać mąkę, sodę, proszek do pieczenia i sól w średniej misce. Odłożyć na bok.
3. W osobnej misce miksować przez ok. 5 minut margarynę Kasię z jednym i drugim cukrem przy pomocy miksera lub drewnianej łyżki, aż do uzyskania lekkiej i puszystej masy. Dodać jajko i aromat waniliowy. Co jakiś czas zbierać masę ze ścianek miski. Stopniowo dodawać mąkę z dodatkami, aż do połączenia w jednolitą masę. Wymieszać z kawałkami ciemnej i białej czekolady.
4. Nakładać ciasto na blachy łyżką stołową lub łyżeczką do lodów. Zachować między ciastkami odległość ok. 5 cm, aby mogły urosnąć.
5. Piec przez 10 minut lub do uzyskania złotego koloru. Po wyjęciu pozostawić blachy na 2 minuty na drucianych podstawkach, a następnie zdjąć ciastka i zostawić do wystygnięcia.
6. Polewa Zebra (opcjonalnie): Kawałki czekolady roztopić w 2 osobnych naczyniach w kuchenke mikrofalowej lub na małym ogniu. Oblewać ciastka w paski stopioną ciemną czekoladą na przemian z jasną. Pozostawić do zastygnięcia przed podaniem.
7. Porada: Oprócz kawałków czekolady, ciastka te smakują także doskonale z orzechami, suszonymi owocami lub ulubionymi cukierkami.

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