





przepisy.pl

ciastka z masłem orzechowym



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- kakao - 4 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- masło orzechowe - 300 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W jednej misce mieszamy składniki sypkie: 1 1/2 szklanki mąki, 4 łyżeczki kakao, łyżeczkę sody i szczyptę soli. W drugiej misce rozcieramy na gładką masę połowę kostki "Kasi" ze szklanką cukru, potem dodajemy dwie spore czubate łyżki masła orzechowego i jajko i jeszcze razem rozcieramy.
2. Kiedy uzyskamy jednolitą masę, dosypujemy po trochu składniki sypkie, aż uzyskamy gotowe ciasto.
3. Następnie robimy nadzienie.
4. Cztery spore czubate łyżki masła orzechowego ucieramy z połową szklanki cukru pudru. Ja wszystko rozcieram drewnianą pałką, ale można też użyć miksera.
5. Kiedy wszystko mamy gotowe, możemy zabrać się za kulanie ciasta.
6. Ciemne ciasto dzielimy na 4 części, z każdej odrywamy po 8 kawałków, każdy formujemy w kulkę, spłaszczamy w rękach, nakładamy łyżeczką nadzienie i zlepiamy.
7. Ponownie formujemy kulkę i lekko spłaszczamy.
8. Łącznie wychodzą nam 32 ciasteczka. Na standardową blachę piekę na 2 razy po 16 sztuk. Układamy ciasteczka na blasze wyłożonej papierem w sporych odstępach i pieczemy max 15 minut.

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