



przepisy.pl

Czekoladowe ciasteczka

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- mąka - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki
- cukier puder - 100 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- kakao - 1 łyżeczka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- polewa z białej czekolady - 100 gramów
- polewa z ciemnej czekolady - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- masło - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Masło utrzyj z cukrem waniliowym, cukrem pudrem oraz solą na kremową masę.
2. Ucieraj i w tym samym czasie wbij po 1 jajku, dodaj mleko, mąkę, proszek z budyniu, proszek do pieczenia oraz kakao.
3. Wytnij krążki w cieście, włóż do rozgrzanego piekarnika. Piecz około 15 minut.
4. Polewy włóż do gorącej wody, polej nimi ciasteczka zaczekaj, aż wystygną.

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