





przepisy.pl

Fasolowe ciasteczka z czekoladą



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- migdały - 200 gramów
- biała fasola z puszki - 800 gramów
- jajka - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 200 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- biała czekolada - 50 gramów
- mleczna czekolada - 50 gramów

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Migdały rozdrobnij w blenderze. Fasolę opłucz na sicie, dokładnie osącz. Włóż do miski blendera i zmiksuj razem z jajkiem.
2. W misce utrzyj Kasię z cukrem, dodaj fasolę, mąkę ziemniaczaną, migdały i sodę, wymieszaj.
3. Czekolady posiekaj na spore kawałki, połowę odłóż do dekoracji, resztę wymieszaj z masą fasolową.
4. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia. Małą łyżką kładź na blachę porcje ciasta zachowując odstępy i pamiętaj, że ciastka lekko urosną na boki.
5. W ciastka powciskaj kawałeczki czekolady. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz partiami przez około 15 minut. Wystudź na blasze.

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