
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C 

Składniki:

- daktyle - 15 dekagramów
- owoce kandyzowane - 15 dekagramów
- rodzynki - 15 dekagramów
- migdały - 15 dekagramów
- orzechy włoskie - 15 dekagramów
- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cynamon - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- czekolada - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto wymieszać razem, następnie dodać bakalie i ponownie wymieszać.
2. Ciasto klei się do ręki i takie ma być.
3. Z powstałej masy kładziemy łyżką na blaszkę przyszłe ciasteczka.
4. Piec ok. 10 min. w 200 st.
5. Gdy wystygną, polać rozpuszczoną czekoladą, najlepiej jedną białą i jedną mleczną polewą.