

Ciasteczka z polewą mokka

Przepis dodany przez użytkownika avril

kawowe ciasteczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3/4 szklanki cukru -
- 12 dag miękkiego masła -
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej -
- jajko -
- 10 dag gorzkiej czekolady -
- 1 i 1/4 szklanki mąki -
- 1/4 szklanki mleka -
- łyżeczka cynamonu -
- pół łyżeczki sodu -
- 1/4 łyżeczki soli -
- polewa: -
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej -
- 3 łyżki gorącej wody -
- 5 dag gorzkiej czekolady -
- 2 łyżki masła -
- 1,5 szklanki cukru pudru -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Roztopić i ostudzić czekoladę. Zmiksować cukier, tłuszcz, kawę i jajko. Dodać wszystkie składniki i wymieszać. Uformować ciastka. Piec w temp. 175 st. C przez 12 minut. Ostudzić. Połać polewą.
- 2.** Polewa: czekoladę i masło rozpuścić. Zdjąć z ognia. Dodać cukier puder i kawę rozpuszczoną w trzech łyżkach gorącej wody. Wymieszać na gładką pasę.