

Kruche ciastka z bakaliami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszne, kruche ciasteczka z ulubionymi dodatkami. Robią się błyskawicznie i w takim samym tempie znikają z talerza:)

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 1 szkl.
- Cukier - 1/4 szkl.
- Jajko - 1 szt.
- Śmietana kwaśna - 1 łyżka(i)
- Masło (zimne) - 30 g
- Proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- Rodzynki, żurawina suszona, migdały - 1 mała
- Czekolada gorzka - 1/2 tabliczki
- Rum do namoczenia rodzynek - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.



Wszystkie składniki wrzucić do naczynia i wyrabiać ręcznie lub mikserem do momentu aż ciasto będzie jednolite. Rodzynki namoczyć w rumie, czekoladę posiekać na drobne kawałki, wraz z żurawiną i migdałami dodać do ciasta i zagnieść. Z ciasta formować ciasteczka i kłaść na posmarowanej lub wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Piec do 20 min. w 170 st. Pozostawić do ostudzenia.

Uwagi:

Z podanych proporcji wychodzi ok. 20 ciastek.