

Ciasteczka czekoladowe

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Krucze na zewnątrz jednocześnie lekko karmelowe w środku

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 300 g
- soda - 1/2 łyżeczka(i)
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- miękkie masło - 250 g
- kakao - 30 g
- cukier puder - 125 g
- aromat waniliowy - 2 krople

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę mieszamy z kakao, proszkiem do pieczenia i sodą, odstawiamy na trochę, żeby przeszła zapachem kakao.
- 2.** Miksujemy masło z cukrem, dodajemy mąkę z kakao i 2 krople aromatu waniliowego. Miksujemy aż składniki się połączą (może się wydawać że potrzebny będzie jakiś płyn typu mleko, woda, śmietanka jednak jest to zbędne)
- 3.** Z ciasta lepimy kulki, spłaszczamy i układamy na blasze wyścielanej papierem zachowując większe odstępy, bo ciastka rosną. Piekarnik nagrzewamy do temp. 170 st. C i pieczemy 5 minut, po tym czasie przykręcamy piekarnik do 150 st. C i pieczemy jeszcze ok. 10 min.

Jak podawać?

Z lodami śmietankowymi lub waniliowymi