

American Cookies



Autor: **fiolinea**

Przepisów: **56** Ocena: **1199**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250g masła
- 300g brązowego cukru
- 300g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki soli
- 2 jajka
- 2 łyżeczki esencji waniliowej
- 200g gorzkiej czekolady
- 100g orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło ucieramy mikserem na średnich obrotach, następnie dodajemy w kilku partiach cukier i dalej miksujemy, aż do uzyskania puszystej masy. Na końcu wbijamy jajko oraz wlewamy esencję waniliową i dalej miksujemy.

W osobnej misce mieszamy mąkę, proszek do pieczenia oraz sól i etapami wsypujemy do masy. Orzechy i czekoladę rozdrabniamy na mniejsze kawałki i dodajemy do ciasta.



- 2 Miskę z powstałym ciastem przykrywamy folią aluminiową lub folią spożywczą i wkładamy na ok. godzinę do lodówki.



- 3 Przygotowujemy dwie blaszki i wykładamy je papierem do pieczenia. Nagrzewamy piekarnik do 180° C. Wyciągamy z lodówki ciasto i układamy je w kształcie placuszków o średnicy ok. 5-6cm na blaszce, pamiętając o zachowaniu odległości ok. 3cm między nimi.



- 4 Ciasteczka pieczemy 15 minut. Najlepiej smakują z zimnym mlekiem.... Mniam! :)



Twoje notatki do przepisu: