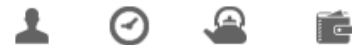


Biszkopty z kawałkami czekolady



Autor: **Karambola2277**
Przepisów: 1 Ocena: 8



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 4 jajka
- szklanka cukru pudru
- szklanka mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- dwie łyżeczki wody gazowanej
- łyżka soku z cytryny
- pół tabliczki mlecznej lub gorskiej czekolady czyli 50g

Sposób przygotowania:

- 1 Utrzyj czekoladę
- 2 Ubij białka na sztywno ze szczyptą soli.
- 3 Dodaj cukier puder i ubijaj dalej.
- 4 Następnie dodaj żółtka i delikatnie wymieszaj.
- 5 Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i powoli wymieszaj.
- 6 Wymieszaj sok z cytryny z wodą i dodaj do ciasta.
- 7 Na sam koniec do ciasta porcjami wsypuj czekoladę. Po wymieszaniu łyżką nakładaj ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz je przez ok. 10 min. w 170 stopniach.
Po wyjęciu : im dłużej leżą odkryte w pudełku tym są twardsze i tym samym smaczniejsze (wg mnie)
ŻYCZĘ SMACZNEGO !! :)

Twoje notatki do przepisu: