

Ciasteczka z czekoladą i żurawiną



Autor: **pestunia23**
Przepisów: **10** Ocena: **190**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 i 1/4 szkl mąki
- 1/2 łyżeczki sody
- 3 żółtka
- 200g masła w temperaturze pokojowej
- 3/4 szkl cukru pudru
- 200 g "groszków" czekoladowych
- 1 szkl suszonej żurawiny

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem.
- 2 Stopniowo do masła dodawać jajka.
- 3 Do utartej masy dosypywać stopniowo przesianą mąkę z sodą.
- 4 Żurawinę przesiekać, mieszać z groszkami czekoladowymi (ja zakupiłam je w Lidlu). Jeśli nie posiadacie groszków to kupcie gorzką czekoladę i posiekajcie ją na drobne kawałki. Jeśli ktoś lubi może dodać również orzechy, polecam orzechy laskowe.
- 5 Mieszaninę żurawiny i czekolady (ewentualnie orzechów) dodać do ciasta i dokładnie wymieszać.
- 6 Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Z ciasta formować małe kuleczki (wielkości orzecha włoskiego) i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w dość dużych odstępach ponieważ ciastka się "rozpląną". Piec do zrumienienia ciasta. W zależności od piekarnika 10-12 min.
- 7 Upieczone ciastka wystudzić na kratce. Przechowywać w metalowej puszcze.

Twoje notatki do przepisu: