

# Ciasteczka z czekoladowymi wiórkami



Autor: **nick**

Przepisów: **21** Ocena: **3169**



1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 400 g margaryny
- 300 g brązowego cukru
- 2 jajka
- szczypta soli
- 1 1/2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- szczypta sody oczyszczonej
- 450 g maki
- 400 g wiórków czekoladowych lub posiekanej ciemnej czekolady

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę, cukier, sól utrzeć na krem dodać jajka mąkę, cukier waniliowy oraz proszek do pieczenia. Wymieszać. Dodać wiórki czekoladowe ( 2/3). Włożyć do rozgrzanego piekarnika, po uprzednim uformowaniu z niego małych ciasteczek. Piec ok 13 min w piekarniku rozgrzanym do 180 st. Po upieczeniu troszeczkę spłaszczyć i posypać resztą wiórków. Smacznego !

## Twoje notatki do przepisu: