

Ciasteczka z czekoladowymi wiórkami

Autor: **nick**Przepisów: **21** Ocena: **3169**

1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 400 g margaryny
- 300 g brazowego 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: