

Ciasteczka z masłem orzechowym i czekoladą



Autor: **camelki**

Przepisów: 3 Ocena: 27



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 250 g masła orzechowego
- 220 g mąki pszennej
- 200 g drobnego cukru trzcinowego
- 100 g niesolonego miękkiego masła
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 opakowanie (80 g) posypki czekoladowej
- kilka kropli aromatu waniliowego
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Oba rodzaje masła utrzeć z cukrem na puszystą masę.
- 2 Cały czas ucierając dodawać kolejno po jednym jajku. Na koniec wsypać mąkę wymieszaną z solą i sodą oczyszczoną i wlać kilka kropli aromatu waniliowego. Ucierać, aż składniki się połączą, dodać 2/3 opakowania posypki czekoladowej i wymieszać na niskich obrotach miksera.
- 3 Z ciasta uformować kulki o średnicy około 2 cm, ułożyć je na wyłożonej papierem do pieczenia blasze, lekko spłaszczyć i udekorować pozostałą posypką czekoladową
- 4 Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 15 minut lub do lekkiego zbrązowienia.

Twoje notatki do przepisu: