

Ciastka czekoladowe z chili



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2572



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- gorzka czekolada, 1
- Mąka pszenna, 100 g
- masło, 50 g
- kakao, 1 łyżka
- miód płynny, 2 łyżki
- cukier brązowy, 4 łyżki
- papryczka chili drobno posiekana, 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- soda oczyszczona, 1/2 łyżeczki
- cynamon, 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski z kakao, proszkiem do pieczenia, sodą i cynamonem. Dodać cukier i wymieszać. Dodać wystudzone stopione masło i chili, zagnieść kruszonkę. Dodać miód i posiekaną czekoladę, wyrobić ciasto.
- 2 Ciasto podzielić na 16 różnych części, utoczyć z nich kulki, ułożyć na wyścielonej pergaminem blasze, zachowując znaczne odstępy. Kulki spłaszczyć
- 3 Ciastka piec 10 minut w 180 C. Studzić kilka minut na blasze, następnie przełożyć na kratkę.

Twoje notatki do przepisu: