

Ciastka kukurydziane



Autor: **gosia15s**
Przepisów: 2 Ocena: 7



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 2 czubate szklanki
- masło, kostka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- cukier wanilinowy, 1 opakowanie
- cukier, pół szklanki
- kakao (opcjonalnie), 2 łyżki
- płatki kukurydziane, kilka garści
- gorzka czekolada, tabliczka
- jajka, 2

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać cukier zwykły i wanilinowy, dodać jajka i zmiksować, następnie rozpuścić masło (ostudzić!) i wlać do zmiksowanej masy.
- 2 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i powoli wsypywać do miski ale już nie mieszać mikserem bo ta masa robi się bardzo kleista i gęsta :)
- 3 Następnie drobno pokrojoną czekoladę i połamane płatki dodać do masy i wymieszać (ja ich nie połamałam i przez to dość długo je się żuło, ale jak kto lubi :]).
- 4 Na blachę położyć papier do pieczenia i posmarować olejem. Następnie za pomocą dwóch łyżek formułować średniej wielkości kulki a potem kładąc na pergaminie spłaszczać.
- 5 Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i piec 20-30 minut.

Twoje notatki do przepisu: