

Kruche ciasteczka z chrupiącym ananase

Autor: **kahal**

Przepisów: 1 Ocena: 0



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250 g miękkiego masła
- 150g posiekanej gorzkiej czekolady
- 2 szklanki mąki
- szklanki drobnego cukru do wypieków
- łyżeczki soli
- 1 jajo
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 paczki suszonych ananasów Crispy Natural Chrup ANANASA!

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucamy miękkie masło i cukier, następnie ucieramy do uzyskania jednolitej masy. Dodajemy jajko i ponawiamy czynność, aż wszystkie składniki się połączą. Następnie dodajemy suche składniki czyli mąkę, sól, proszek do pieczenia i miksujemy, aż znikną wszystkie grudki. Do gotowej masy dodajemy kawałki czekolady oraz suszone owoce ananasa. Dobrze sprawdzają się Crispy Natural. (świeży ananas oddaje za dużo wody, dlatego nie nadaje się do tego typu wypieków).
- 2 Ciasto formujemy w kulki wielkości śliwki i wykładamy je na blachę pokrytą pergaminem do pieczenia. Ciasteczka urosną, dlatego przy układaniu ich pamiętajmy o zachowaniu odstępów. Tak przygotowane ciastka wkładamy do rozgrzanego do 200 st. C piekarnika na ok 13 minut. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: