

# PIEGUSKI PALCE LIZAĆ!



Autor: **smallangel**  
Przepisów: **18** Ocena: **452**



5-6 os.



15 min



średnie przystępne

## Składniki:

- mąka tortowa, 2szklanki
- proszek do pieczenia, czubata łyżeczka
- margaryna (np Kasia), 1 kostka
- cukier waniliowy, 1 szt (pojedyncza porcja)
- cukier puder, 1/2 szklanki
- jajko, 1 szt
- słodkie kakao, 4 łyżki
- orzechy włoskie, mała paczka)
- czekolada, 1 szt
- aromat cytrynowy, 1/4 normalnej buteleczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Miękką margarynę zmiksować z cukrem pudrem, waniliowym i jajkiem, aromatem, potem dodawać mąkę z proszkiem i kakao, zagnieść rękami. Dodać pokrojone w mini kawałki czekoladę, i pogniecione orzechy.
- 2 Małą łyżeczką nabierać ciasto, formować jakby kuleczki na łyżeczce, i układać na blasze wyłożonej papierem (nie martwić się o kształt, pieguski same się uformują w trakcie pieczenia)
- 3 Piec ok 12minut w temperaturze 180 stopni. Ja zawsze jak wyciągam blachę z piekarnika i ściągam ciasteczka, to są one ogólnie bardzo miękkie i niczym nie przypominają piegusków, no ok, może wizualnie. Dopiero jak ostygną robią się twarde i coraz to bardziej chrupiące :)
- 4 Smaczne zarówno tego samego dnia, chwilę po przestygnięciu, jak i po kilku dniach... ale mało kiedy tak długo się zostają :)
- 5 Z tej porcji wychodzi ok 50 piegusków

## Twoje notatki do przepisu: