

Popękane ciasteczka czekoladowe



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11085**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- gorzka czekolada, 200g
- masło, 110g
- jajka, 3 duże
- cukier, 2/3 szkl.
- aromat rumowy, kilka kropli
- proszek do pieczenia, pół łyżeczki
- mąka, 1 i 2/3 szkl.
- sól, szczypta
- cukier puder, do obtoczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę roztopić z masłem w kąpieli wodnej i odstawić, aby masa lekko przestygła.
- 2 Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać masę czekoladową i aromat rumowy, wymieszać. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i solą, wymieszać dokładnie. Ciasto wstawić do lodówki na minimum 3 godz. lub całą noc (ja wstawiłam na całą noc) - ciasto powinno bardzo mocno zgęstnieć.
- 3 Cukier puder wysypać na talerz. Ze schłodzonej masy odrywać łyżeczką kawałki i formować dłonią kulki wielkości orzecha włoskiego. Obtaczać je w cukrze pudrze i układać na posmarowanej tłuszczem blasze. Piec w temp. 170 stopni ok. 10 min. Ciasteczka po wyjęciu z pieca będą miękkie, dlatego należy odczekać kilka min. zanim zaczniesz je zdejmować z blachy. Zbyt długo pieczone ciastka robią się twarde.
- 4 Przepis zaczerpnięty z blogu Mirabelki. Gorąco polecam :-)) Smacznego

Twoje notatki do przepisu: