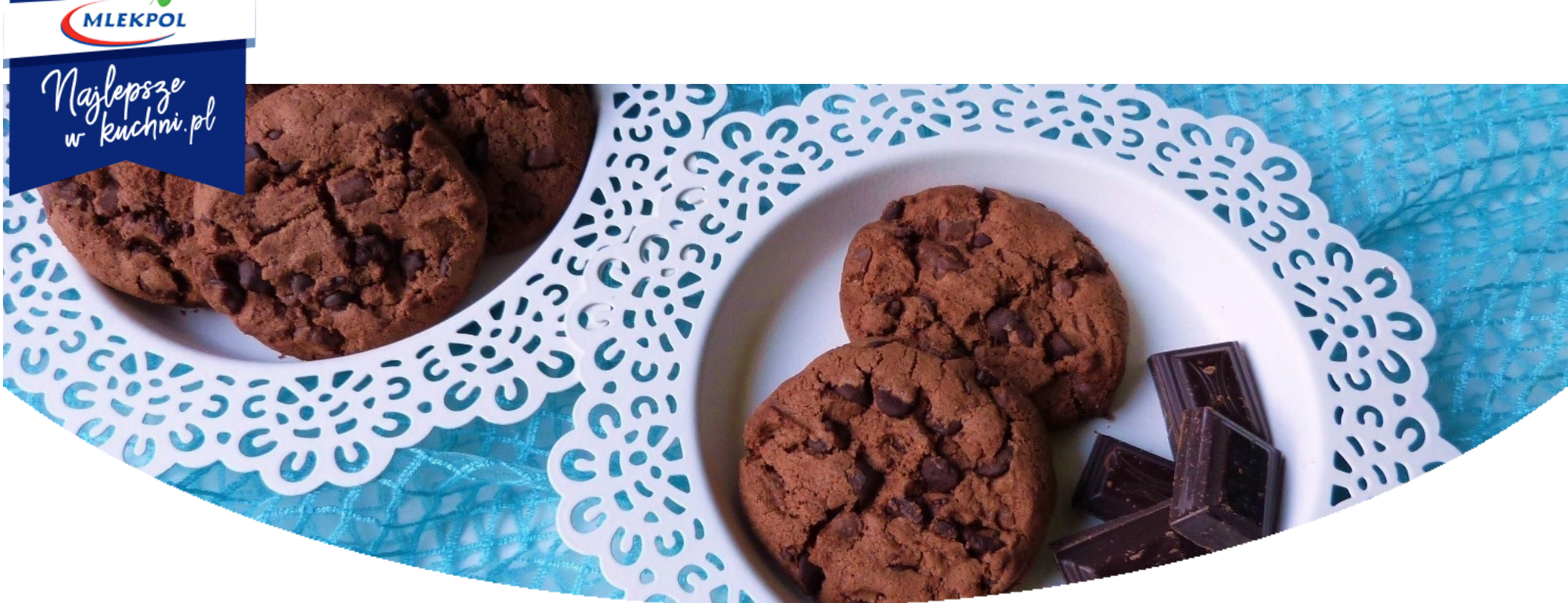




Kakaowe ciasteczka z czekoladą

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **10**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i budyniem, przesiać. Masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo śmietanę i jajko.

Krok 2

Następnie utarte masło połączyć z kakao, olejem i mąką, dokładnie zmiksować.

Krok 3

Dodać pokrojoną w kosteczkę czekoladę i kropelki czekoladowe, wymieszać łyżką, schłodzić przez 10 minut w lodówce.

Krok 4

Z ciasta formować kulki, ułożyć na wyłożonej papierem blaszce, lekko spłaszczyć. Piec 10-15 minut w temperaturze 180°C.

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżka budyniu czekoladowego
- 2 łyżki kakao
- 1 jajko
- 2 łyżki śmietany Łaciata 30%
- 1 łyżeczka cukru waniliowego,
- 1 łyżka oleju,
- 10 dag cukru pudru
- 10 dag masła Łaciate
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 10 dag czekolady,
- 1 garść kropelek czekoladowych