

# Ciasteczka kawowe

Autor: **nick**Przepisów: **21** Ocena: **3195**

&gt; 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 200g masła
- 200 g cukru
- 4 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 szczypty soli
- 2 łyżki kawy mielonej
- 4 łyżki kakao
- 2 jajka
- 150 g ciemnej czekolady
- 100g płatków migdałów
- 300 g maki
- 2 łyżki proszku do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Przepis na ok 70 ciasteczek . Masło utrzeć na jednolity krem. Dodać cukier, wanilie, sól, kawę, kakao, jajka, wszystko razem utrzeć. Posiekać czekoladę i migdałki i dodać do masy. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Formować małe kulki i kłaść na blaszce do pieczenia. Schłodzić 15 min, następnie piec w 180 st przez 8 - 10 min.

## Twoje notatki do przepisu: