

Ciastka amerykańskie z czekoladą i orzechami



Autor: **WaniliowImprowizacje**

Przepisów: **494** Ocena: **3969**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ok. 140g masła lub margaryny
- 4 łyżki mleka
- 1 jajko
- 32g cukru waniliowego
- 0,5szkl. cukru kryształu
- 1szkl. mąki pszennej tortowej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody spożywczej
- 0,5 tabliczki mlecznej czekolady
- 0,5 tabliczki gorzkiej czekolady
- kilka orzechów włoskich

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciastka wyjęłam kilka godzin wcześniej z lodówki aby nabrały temperatury pokojowej. Miękkie masło włożyłam do miski miksera. Wlałam mleko i wsypałam cukier kryształ i waniliowy. Ucierałam kilka minut na najwyższych obrotach miksera aby masa nabrała puszystości. Następnie wbiłam do utartego masła jajko i znów ucierałam kilka minut. W osobnej misce wymieszałam mąkę pszenną tortową z sodą i proszkiem do pieczenia. Mieszankę składników sypkich wsypałam do utartego masła z jajkiem i wymieszałam już za pomocą łyżki. Czekoladę (obydwa rodzaje) pokroiłam w kostkę i wrzuciłam do ciasta. Orzechy włoskie również pokroiłam na kawałki podobnej wielkości jak czekolada i wrzuciłam do ciasta. Wszystko jeszcze raz wymieszałam łyżką. Piekarnik rozgrzałam do temperatury 170 stopni. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłożyłam papierem do pieczenia. Za pomocą łyżki wykładałam porcje ciasta w odstępach kilkucentymetrowych. Ciasto powinno być w formie kulki. Nie należy go spłaszczać. Blachę z ciastkami wstawiłam do piekarnika i piekłam ok. 15 minut w temp. 170 stopni. Po upieczeniu ciastka od razu wyjęłam z piekarnika i wystudziłam na metalowej kratce. Ciastka przed podaniem można dodatkowo udekorować cukrem pudrem lub czekoladą, ale nie jest to konieczne bo są pyszne bez żadnych dodatków.

Twoje notatki do przepisu: