

Kakaowe ucierane ciasteczka



Autor: **KORAL**
Przepisów: **866** Ocena: **17930**

 > 6 os.  30 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- miękkie masło lub margaryna 250 g
- kakao 3 łyżki
- 1 jajko
- mąka pszenna 340 g
- cukier puder 140 g
- cukier waniliowy 5-8 g
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z kakao i proszkiem.
Masło ucieramy z cukrem pudrem i waniliowym na puch, dodajemy jajko i ucieramy dalej.
Stopniowo dodajemy mąkę ciągle ucierając.
Gotową masę dobrze jest schłodzić w lodówce chociaż 30 minut.
Potem z masy formujemy kulki mniejsze od orzecha włoskiego i przekładamy je na blaszkę z papierem do pieczenia.
Kulki lekko spłaszczamy.
Pieczemy w 160 C od 15 do 23 minut w zależności od wielkości ciasteczek.
Po upieczeniu gorące ciastka posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: