

Ciasteczka czekoladowe

Składniki:

- 170 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 150 g masła
- 120 g cukru
- 100 g czekolady gorzkiej
- olej rzepakowy do posmarowania

Wykonanie:

Czekoladę gorzką rozpuszczamy w kąpielu wodnej.

Do miski dajemy masło o temperaturze pokojowej i ucieramy na puszystą masę. Dodajemy cukier i ucieramy mikserem, aż składniki się połączą. Następnie dodajemy całą mąkę ziemniaczaną i dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżkę rozpuszczonej czekolady. Robimy tak do wykończenia składników. Po dodaniu całej mąki dokładnie miksujemy.

Ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika na około 15 min. Po tym czasie wyciągamy ciasto z zamrażalnika i dzielimy ciasto na małe porcje, po około 15 g. Następnie robimy kuleczki przy pomocy dłoni.

Błazkę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia i układamy kuleczki po cztery sztuki w rzędzie, ale w odstępach. U mnie zmieściło się na jednej blaszce 12 kuleczek.

My użyliśmy okrągłego tłuczka do mięsa, z końcówką w kratkę, o średnicy 4,5 cm. Lekko posmarowaliśmy ją olejem, przykładamy do kuleczki i naciskamy tak mocno, żeby kuleczka rozplaszczyła się, do rozmiarów tłuczka. Teraz delikatnie podnosimy tłuzdek i odklejamy delikatnie ciasto z tłuczka. Robimy tak z pozostałymi kuleczkami.

Błazkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do **200°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **10 min**. Po tym czasie wyciągamy blazkę z piekarnika, a ciasteczka przekładamy na kratkę do studzenia. Czynność powtarzamy do upieczenia wszystkich ciasteczek. U mnie wyszły trzy blachy, na których zmieściło się 36 szt.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

