

# Ciasteczka kawowe

## Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 100 g masła lub margaryny
- 120 g cukru pudru
- 2 żółtka jaj
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 3 łyżki wrzątku do kawy
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

## Wykonanie:

Do miseczki dajemy 3 łyżki kawy rozpuszczalnej, którą zalewamy 3 łyżkami wrzątku. Zostawiamy do wystudzenia.

Do miski dajemy mąkę pszenną, cukier waniliowy, kakao, wystudzoną kawę, dwa żółtka jaj, zimne masło lub margarynę i wszystko wstępnie siekamy nożem. Następnie dłońmi zagniatamy ciasto, aż do momentu kiedy nie będzie widać mąki. Zawijamy w folię spożywczą i na 30 minut wkładamy do zamrażalnika.

Po tym czasie ciasto wyciągamy z zamrażalnika i odwijamy z foli spożywczej. Ciasto dzielimy na małe porcje (u nas to około 10 g) i robimy z nich kuleczki. Następnie lekko toczymy w dłoniach, żeby powstał kształt owalny. Tak przygotowane porcje ciasta przekładamy na blaszkę, wyłożoną papierem do pieczenia. Robimy to w odstępach (u nas zmieściło się na blaszce 20 porcji ciasta). Wykałaczką, na środku ciastka, odciskamy rowek, na głębokość około pół centymetra (podobnie jak w ziarenkach kawy). Taką blaszkę wstawiamy do lodówki na 30 minut. To zapobiegnie rozlaniu się ciasta podczas pieczenia.

Wkładamy do piekarnika, nagrzanego **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **10 min**. Po upieczeniu ciasto przekładamy na kratkę w celu wystudzenia. Z pozostałym ciastem postępujemy jak wyżej. Z przepisu wychodzi około 56 sztuk ciasteczek.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

