

Ciasteczka czekoladowe



Zobaczyłam je wczoraj na jednym z odwiedzanych przeze mnie blogów i od razu wiedziałam, że muszę je upiec na święta. A że na ogół nowe rzeczy sprawdzam sobie na kilka tygodni wcześniej, to wypadło na dzisiejszy dzień. Ciasteczka są przepyszne i bardzo łatwe w wykonaniu. Tak więc pierwsza próba świątecznych wypieków za mną ;) A przepis pochodzi [stąd](#). Proporcje podaję za autorką, wychodzi z nich ok. 23-25 sztuk.

Składniki:

- 200g groszków czekoladowych (polecam biedronkowe, akurat są w tej chwili w świątecznej ofercie)
- 1 szklanka mąki pszennej
- 2/3 szklanki białego cukru
- 1/3 szklanki ciemnego kakao naturalnego
- 1/3 szklanki mleka

- 60g margaryny
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

Wykonanie:

1. Margarynę roztopiamy i odstawiamy, by przestygła.
2. Składniki suche mieszamy w misce. Dolewamy mleko i przestudzoną margarynę, mieszamy łyżką, po czym zagniatamy ciasto.
3. Omączonymi rękami formujemy nieduże kulki i układamy je luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Pieczemy 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Z blachy zdejmujemy, gdy nieco przestygną. Ja swoje wyłożyłam na kratkę, gdzie poleżały, aż całkowicie ostygły.

