

## Ciasteczka kakaowe



Zrobi je każdy, nawet ktoś mało doświadczony w kuchennych sprawkach, ponieważ są proste, szybkie i zawsze się udają. Nie są za słodkie, a ich zaletą jest to, że nawet po upływie 3-4 dni smakują tak samo jak zaraz po upieczeniu.

### Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- jajko
- 250 g mąki
- 1 czubata łyżka kakao
- dodatkowo 2-3 łyżki cukru

### Wykonanie:

Pierwszą część cukru (125g) ucieramy z masłem mikserem na najwyższych obrotach. Masło można wcześniej trochę ogrzać w mikrofalce lub po prostu wyjąć z lodówki i potem pokroić na mniejsze kawałki. Do utartej masy dodajemy jajko i ponownie ucieramy. Dosypujemy mąkę i kakao, mieszamy mikserem na wolnych obrotach, po czym zagniatamy ciasto ręcznie. Zagniatamy je na tyle długo, by powstała nam jednolita, jednokolorowa masa, ciasto powinno ładnie i bez problemu odchodzić od rąk. Z ciasta formujemy niewielkie kulki i obtaczamy w drugiej części cukru (2-3 łyżki). Kulki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem. Pieczemy je około 15 minut w temperaturze 180 stopni C.