

Krucze ciasteczka z czekoladą



Po upieczeniu nie prezentowały się jakoś wyjątkowo, ale były tak pyszne, że zjadłam sama całą porcję niemalże. Moje dziecko zachwycone, bo ciasteczka nie dosyć, że z kawałkami czekolady, to jeszcze chrupiące z wierzchu. Pyszne! A przy tym łatwo się je robi, szybko piecze i nie traci smaku nawet na drugi dzień.

Składniki:

- 50 g margaryny Kasia lub masła
- 3 łyżki białego cukru
- 3 łyżki brązowego cukru
- 3 łyżki wody
- 1 białko
- 200 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy lub łyżeczka zapachu waniliowego
- tabliczka gorzkiej czekolady (100 g)

Wykonanie:

1. Masło ucieramy z cukrami na kremową masę. Dodajemy białko.

2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodajemy łyżką do masy, na przemian z wodą.
3. Czekoladę łamiemy na małe kawałki i wrzucamy do ciasta, mieszamy.
4. Blachę wykładamy papierem do pieczenia (ewentualnie można posmarować ją masłem lub margaryną). Łyżką kładziemy na papier kopczyki z ciasta, zachowując odległość między ciasteczkami ok. 2-3cm. Pieczemy około 25 minut na złoto, w temperaturze ok. 180-190 stopni Celsjusza.
5. Wyjmujemy i układamy na kratce, żeby przestygły.