

Ciasteczka mocno kakaowe



Bardzo kakaowe, nie za słodkie, idealne do popołudniowej kawy, czy herbaty, świetnie się przechowują, nadal świeżutkie i tak samo smaczne.

Składniki:

- 100 g ciemnego kakao (prawdziwego, rozpuszczalne się nie nadaje)
- 250 g mąki pszennej
- 200 g margaryny Kasia (lub masła)
- cukier wanilinowy
- półtorej łyżeczki proszku do pieczenia
- 130 g brązowego cukru
- 3 jajka

Wykonanie:

1. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy do niej proszek do pieczenia oraz kakao i mieszamy.
2. Miękką margarynę ucieramy z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę. Ucierając

dodajemy po jednym jajka. Zanim wbijemy kolejne, poprzednie trzeba utrzyć.

3. Do masy po łyżce dodajemy mąkę z kakao i ucieramy na wolnych obrotach. Następnie rękami zagniatamy ciasto. Ciasto lepi się do rąk, ale unikajmy dosypywania mąki.

4. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Lekko omączonymi dłońmi formujemy z ciasta kulki mniej więcej wielkości orzecha włoskiego, lekko spłaszczamy i kładziemy na blasze. Zachowujemy pomiędzy nimi odległości ok. 2-3 cm.

5. Ciasteczka pieczemy ok. 25-30 minut w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza. Wykładamy na kratkę do ostygnięcia.

6. Do ciasta można dodać mielone orzechy lub migdały. Wówczas ilość kakao zmniejszamy o tyle gram, ile gram orzechów dodamy do ciasta. Wedle gustu można też dodać do ciasta łyżeczkę mielonej kawy, skórki cytrynowej lub rodzyнки.