

Ciasteczka wyciskane



Słodkie małe co nieco, mogą być z czekoladą lub bez. Idealne do popołudniowej kawy, herbaty, czy na przegryzkę. Moje dziecko je uwielbia.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 200g margaryny Kasia
- cukier wanilinowy
- 40g cukru pudru
- 2 całe jajka
- 8 łyżek mleka
- 100g gorzkiej czekolady (jedna tabliczka)

Wykonanie:

1. Miękką margarynę kroimy na małe kawałki i ucieramy z cukrem wanilinowym i cukrem pudrem. Stopniowo dodajemy jajka (po jednym). Ucieramy całość na gładką masę, zmniejszamy obroty miksera i stopniowo dodajemy mąkę na przemian z mlekiem.

2. Masę przekładamy do szprycy i wyciskamy ciasteczka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie była to końcówka z dużą gwiazdką). Pieczemy 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Z podanych proporcji wyszły mi dwie blachy - duża i mniejsza. Ciasteczka studzimy na blaszkach.

3. W kąpeli wodnej (mała miseczka w garnku z gotującą się wodą) rozpuszczamy czekoladę. Maczamy końce ciastek w czekoladzie i odkładamy na kratkę do zastygnięcia. Ja, zamiast maczać, polewałam ciastka łyżeczką.