

Kruche 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 na 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.
-

Muffinki z czekoladą



Kolejny pomysł na muffinki, które z racji tego, że robi się je szybko i łatwo, zyskują w domach coraz większą popularność. I są idealne jako przekąska do herbaty, czy po prostu jako małe co nieco.

Składniki:

- półtorej szklanki mąki pszennej
- 140g margaryny Kasi

- 3 jajka
- nieco ponad pół szklanki cukru
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- niepełna łyżeczka waniliowego zapachu do ciasta
- nutella lub inny czekoladowy krem (może być kilka kawałków czekolady mlecznej)

Wykonanie:

1. Miękką margarynę ucieramy mikserem na puszystą masę. Wsypujemy do niej cukier i zapach waniliowy, ucieramy jeszcze przez chwilę.
 2. Do masy wbijamy po jednym jajku, ucierając masę po każdym jajku.
 3. Do mąki wsypujemy proszek do pieczenia. Mieszymy. Stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem do masy i ucieramy.
 4. Formę do muffin wykładamy papilotkami. Każdą wypełniamy masą do 2/3 wysokości. Na wierzch kładziemy po łyżeczce kremu czekoladowego i lekko go wgniatamy do ciasta. Zamiast kremu możemy powciskać lekko po kostce czekolady mlecznej.
 5. Pieczemy 30 minut w temperaturze 170-180 stopni Celsjusza.
-