

Kokosowe ciasteczka kawałkami czekolady i malinkami na wierzchu

Ten przepis to moja ciasteczkowa perełka! Jak zwykle prosty i pyszny. Dobry dla każdego ! Bo jak ktoś nie lubi bardzo słodkiego to malinki dodadzą świeżego i lekko kwaśnego smaku, który zrównoważy słodycz ciasteczek. Muszę powiedzieć, że moja mama nie zawsze jadła moje ciasteczka, ale te posmakowały je tak, że siedziała przy stole, aż zniknęły !

W poniedziałek rano mama zawiozła mojego brata do szkoły, ja w kuchni robiłam kawę i nagle dzwoni telefon! Maciek w panice, zapomniał mi powiedzieć, że obiecał na poniedziałek moje ciasteczka dla dziewczyn z klasy z okazji Dnia Kobiet! Miałam 1,5 godziny, jak na ciasteczka to przecież wystarczająco, początkowo troszkę zdenerwowana, Maciek jak zwykle zapomniał mi o tym powiedzieć, ale po chwili pomyślałam. Tyna !
Co Ty !? TY MASZ NIE UPIECZESZ CIASTECZEK !?

No właśnie! Więc spięłam pośladki i zabrałam się za pieczenie. Maciuś oczywiście nie wiedział, że je piekę więc pobiegł do sklepiku i kupił na kreskę lizaki! Także dziewczyny były bardzo zadowolone bo dostały i ciastka i lizaki,
a nauczyciele mojego brata też podobno byli zachwyceni !
No i muszę się przyznać, że posta zaczęłam pisać wczoraj (wtorek), ale mama wyciągnęła mnie na siłownię i kończę dzisiaj... I ZNOWU PIEKŁAM TE CIASTECZKA tym razem dla moich przyjaciółek, a szczególnie jeden SOLENIZANTKI Gembosi ! <3
Kochani ! Nie ma co gadać MUSICIE SPRÓBOWAĆ 😊

Kokosowe ciasteczka z kawałkami czekolady i malinkami

Składniki:

1/2 kostki miękkiego masła
(możecie je roztopić ale odstawcie do wystygnięcia aby nie było gorące)
1/2 szklanki cukru
3/4 szklanki wiórków kokosowych
1 (bardzo pełna) szklanka maki
1 jajko
1/2 tabliczki czekolady pokrojonej w kosteczkę
garstka malinek (mogą być mrożone -ja takich używam)

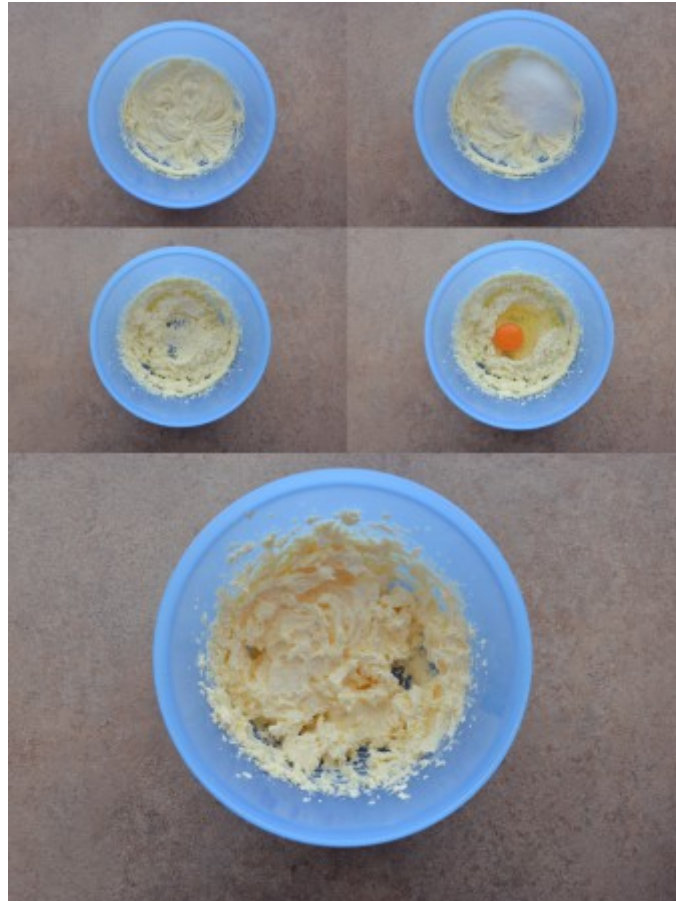


Zaczynamy:

Mąkę dokładnie mieszamy z wiórkami kokosowymi, dobrze jest też dodać szczyptę soli.



W osobnej misce miksujemy masło przez około 1 do 2 minut, aby stało się puszyste i kremowe,
następnie dodajemy cukier nie wyłączając miksera.
Na końcu dodajemy jajko i miksujemy aż masa stanie się jednolita.



Następnie łączymy suche składniki z kremową masą, najwygodniej robi się to mikserem. Gdy masa jest gotowa dodajemy kawałki czekolady i mieszamy łyżką.



Piekarnik rozgrzewamy do 180°C, blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.

Z masy formujemy kuleczki, kładziemy na blaszkę i spłaszczamy. Pamiętajcie by między ciasteczkami zachować odstępy (ok.2cm). Na końcu dekorujemy ciasteczka malinkami
Moje się pokruszyły bo były mrożone,
także na każde ciasteczko nakładałam 1/2 łyżeczki malinek.
Ciasteczka pieczemy przez około 16-18 minut, do czasu gdy będą złociste.



SMACZNEGO !!!



www.wszystkomaniaczka.pl