# Ciasteczka z czekoladą a’la pieguski

**Dzień dobry Wakacje.**

Pewnie nie wszyscy z Was są zadowoleni z nieszczęsnych wyników maturalnych…

Dlatego też w takim dniu trzeba sobie jakoś  poprawić humor. Gdy tylko jestem zła albo nie mogę przestać myśleć o problemach to od razu lecę do kuchni.

Tam po prostu zaczynam coś tworzyć i nic poza tym się nie liczy.

Idealny sposób na chandrę.

Najlepsze jest to, że szukam przepisów które nie wymagają ode mnie kupna np. sera halumi czy pokrojonej pancetty. Po pierwsze nie mam pojęcia co to jest i w którym miejscu w sklepie mogłabym takowy produkt znaleźć, a po drugie rzadko w Sanoku można kupić nietypowe składniki.

Dlatego każdy przepis, który chcę Wam przedstawić jest banalnie prosty i nie wymaga od nas wyszukanych produktów.

No i oczywiście  staram się robić wszystko  po swojemu, zmieniać przyprawy, może trochę proporcje i wariować jeśli chodzi o dodatki.

## COOKIES as a solution for everything

Przelicznik kulinarny

| | | |
|---|---|---|
| Cukier | 1 szklanka = 240g | 1 łyżka = 14g |
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |

**Składniki:**

Pół szklanki roztopionego masła

1 jajko

50-90 g cukru ( wedle uznania )

250 g mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Jedna tabliczka gorzkiej czekolady

Kilka kropli aromatu waniliowego

**Zaczynamy:**

Masło ucieramy z cukrem za pomocą miksera.
Dodajemy jajko, a następnie stopniowo mąkę i proszek do pieczenia.

Czekoladę kroimy w małe kosteczki i wsypujemy do gładkiej masy.
Wlewamy kilka kropi aromatu
( jeśli nie mamy możemy użyć zwykłego cukru wanilinowego, wtedy też dodajemy go na początku)
Wszystko mieszamy łyżką.

Z masy formujemy kuleczki ( ja robię to małą łyżeczką)
Masa jest dość kleista  więc wystarczy wziąć większą jej ilość na
łyżeczkę i po prostu strzepywać uderzając o blachę.
Ciasteczka układamy w sporych odstępach,
żeby się nie posklejały podczas pieczenia.

Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C
i pieczemy na złocisty kolor przez około 12 minut.

Po wyciągnięciu dajmy  im wystygnąć na blaszkach.
Później możemy już zjeść wszystko.

**SMACZNEGO !!!**