

Ciasteczka mocno-czekoladowe

To moje niebo...

Uwielbiam, ubóstwiam i kocham czekoladę, a w wydaniu z piekarnika ... to już konkretnie ! A ten przepis jest banalnie prosty i wykonanie ciasteczek nie zajmie Wam dużo czasu, powtarzam się wiem... ale taka jest prawda, każdy przepis tutaj będzie szybki, prosty i pyszny, a ten wyjątkowy dla CZEKOLADOLIKÓW □ Przepis wymaga użycia aż dwóch tabliczek czekolady. Tutaj musicie się zastanowić czy lubicie słodko czy bardzo słodko. Bo gorzka czekolada (lub deserowa) po upieczeniu nie jest wcale gorzka, ale jeśli jesteście fanami słodkich słodkości to możecie użyć 1 czekolady mlecznej, a 2 gorzkiej.

Także do roboty !!!!

CIASTKA MOCNO-CZEKOLADOWE

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
kilka kropli aromatu waniliowego
2 tabliczki gorzkiej czekolady
1/4 kostki masła
2/3 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru

dodatkowo:

parę kostek czekolady



Zaczynamy:

Jajka ucieraj na wysokich obrotach z cukrem
aż powstanie gładka masa, dodaj masło i pomiksuj jeszcze
chwilę.

Zmniejsz obroty i dodaj suche składniki (wymieszane wcześniej)



W kąpieli wodnej lub w mikrofalówce rozpuść czekoladę.



Schłodzoną dodaj do kremowej masy razem z kilkoma kroplami aromatu.



Resztę czekolady kroimy w kosteczki i dodajemy do naszej mikstury.



Powstałą masę nakładamy łyżeczką na blaszkę z papierem do pieczenia.



Wkładamy do piekarnika i pieczemy w 180°C przez około 15 minut.



Gdy wyciągniemy z piekarnika pozwólmy ochłodzić się im na
blaszce 3 minutki,
a później wcinajmy ile tylko się da !

SMACZNEGO !!!

