

Ciasteczka z kokosowo-białą czekoladą / White chocolate coconut cookies(eng.version)

Tak ten czas szybko leci... Już cały sierpień za nami. Skończyłam już pracować, ale chce Wam pokazać jeszcze parę zdjęć z całego miesiąca. Jednak zanim dodam zdjęcia, wrzucam Wam przepis na pyszne ciasteczka, których zrobiłam wczoraj około 50 ciasteczek na pożegnalny lunch w pracy. Ciasteczka można robić z różnymi czekoladami, mi jednak najbardziej smakuje z czekoladą kokosową (białą) Słodkiutkie niemal jak kokosanki <3 Proste i szybkie w przygotowaniu.

Dzisiaj mało gadania, a więcej oglądania.

This time passes so fast... Whole august is already gone. Fortunately/unfortunately I am done with work and I want to show you a little bit more from the past month. Before adding some pictures I want to share with you a great recipe for white-chocolate coconut cookies. I made about 50 cookies yesterday as my boss decided to organize me a potluck lunch. If you decide to use this recipe don't hesitate to use different kinds of chocolates either.

These lovely cookies are super easy to make and are not time-consuming whatsoever.

I guess that's all for today...

Ciasteczka z kokosowo-białą czekoladą

White chocolate coconut cookies

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g

Składniki:

Ingredients:

- 1 jajko (1 egg)
- 3/4 szklanki masła (3/4 cup butter)
- 3/4 szklanki cukru (3/4 cup sugar)
- 2 szklanki mąki (2 cups flour)
- 1 łyżeczka sody (1 tsp baking soda)
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (2 tsp vanilla extract)
- 1 duża biała czekolada o smaku kokosowym (1 coconut white chocolate bar)
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej (2 tsp potato starch)



Zaczynamy:

Jajko, rozpuszczone masło, ekstrakt waniliowy i cukier ucieramy na gładką masę.

Let's begin:

Combine the egg, melted butter, vanill extract, and sugar in a big bowl,
and mix them all together.



Do takiej masy wsypujemy oba rodzaje mąki razem z sodą.
Dokładnie mieszamy po czym dosypujemy pokrojoną w kosteczkę
czekoladę
i ponownie mieszamy.

Add flour, potato starch, and baking soda to the mixture and
mix again.
Then add the chopped chocolate bar and mix yet another time.



Z takiej masy formujemy kuleczki, układamy na blaszce z pergaminem i spłaszczamy.

Masa jest dość kleista dlatego łatwiej nam będzie gdy posmarujemy

sobie ręce małą ilością oleju lub oliwy.

Takie ciastka pieczemy w temperaturze 180°C przez 12 minut.

Shape the mixture into balls then press onto a baking sheet. You should spray your hands with PAM or any other type of oil so the dough doesn't stick too much.

Bake for 12 minutes in the 350° F preheated oven.



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

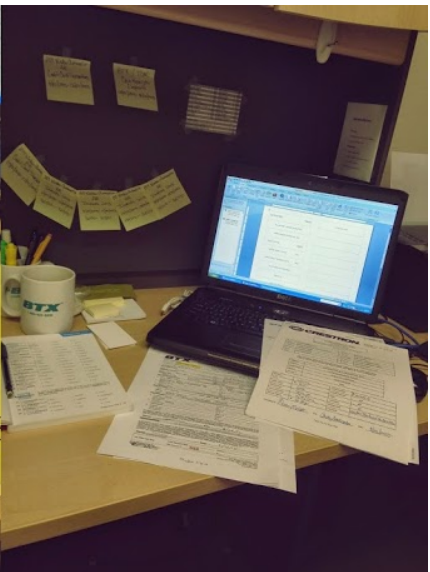


A teraz zapraszam na zdjęcia ...

And now I would like to invite you to look at some pictures
from the past month...















MIŁEGO DNIA !

HAVE A WONDERFUL DAY !