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) Słodziutkie 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-cholocolate 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 chololate 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 vanila 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 sarch, 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 doesnt stick too much.
Bake for 12 minutes in the 350* F preheated oven.

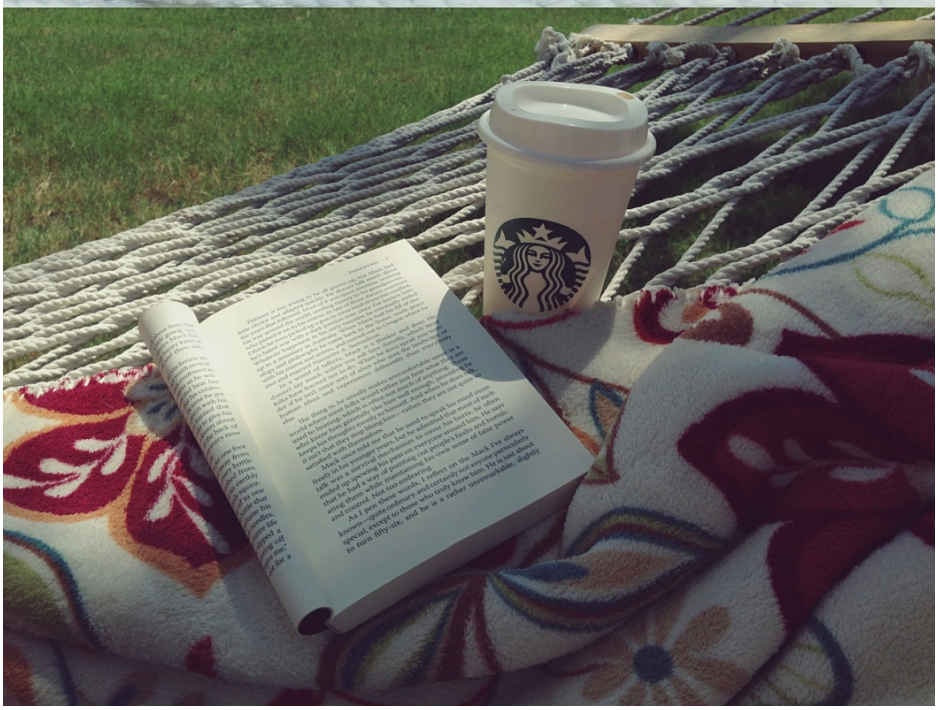
SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

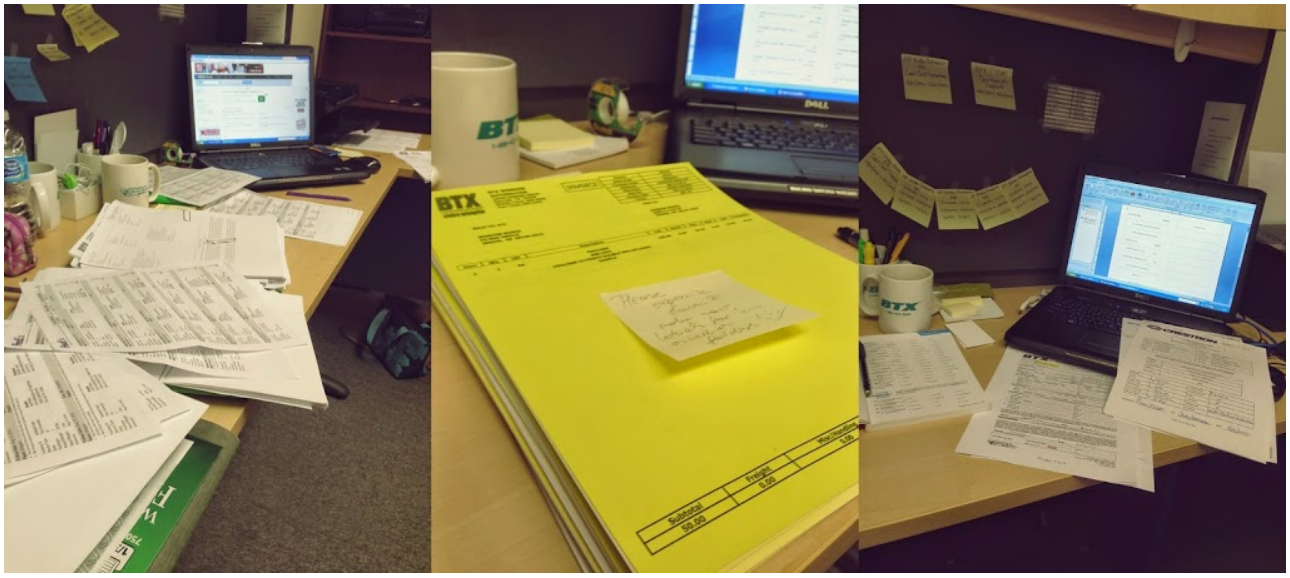
A teraz zapraszam na zdjęcia …

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

ticketmaster

wszystkomaniaczka.
blogspot.com
eat a
Cupcake




BTX
DELL
Subtotal
50.00
Freight
0.00

MIŁEGO DNIA !

HAVE A WONDERFUL DAY !