

# Ciastka z białą czekoladą

Ostatnio doszłam do wniosku, że miesiąc październik stanie się na blogu miesiącem ciasteczkowym i przypadkiem znalazłam w internecie jakieś informacje, że rzeczywiście październik jest tzw.

**„Cookie month” !**

Mam nadzieję, że w pełni wszyscy to wykorzystamy i na naszych stołach nie zabraknie czegoś przepysznego do schrupania ☐

## Ciasteczka z białą czekoladą

### Przelicznik kulinarny

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

### Składniki:

2 szklanki mąki  
1/2 łyżeczka sody oczyszczonej  
1 kostka masła  
3/4 szklanki cukru  
1 duże jajko  
kilka kropli olejku waniliowego  
(może to być po prostu cukier wanilinowy)  
250 g dobrej białej czekolady pokrojonej w małą kosteczkę  
(ja użyłam kupionej w USA białej czekolady fenomenalnej firmy HERSHEY'S )



### **Zaczynamy:**

W misce mieszamy mąkę z sodą (dodaję też szczyptę soli)



Następnie w większej misce ucieramy masło z cukrem,  
dodajemy jajka i olejek.  
Gdy masa stanie się gładka dodajemy składniki suche.  
MIKSU MIKSU MIKSU ☐



Odkładamy mikser, wsypujemy kawałki czekolady i mieszamy, ale już łyżką.



Nakładamy masę na blaszkę z pergaminem w odstępach około 3 cm

( *najwygodniej robi się to małą łyżeczką* )

I wkładamy do wcześniej nagrzanego piekarnika do 180°C



Ciastka Pieczemy około 15-20 minut na złociutki kolor.  
Oczywiście po upieczeniu dajemy im wystygnąć na blaszce.

**SMACZNEGO !!!**



