

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:

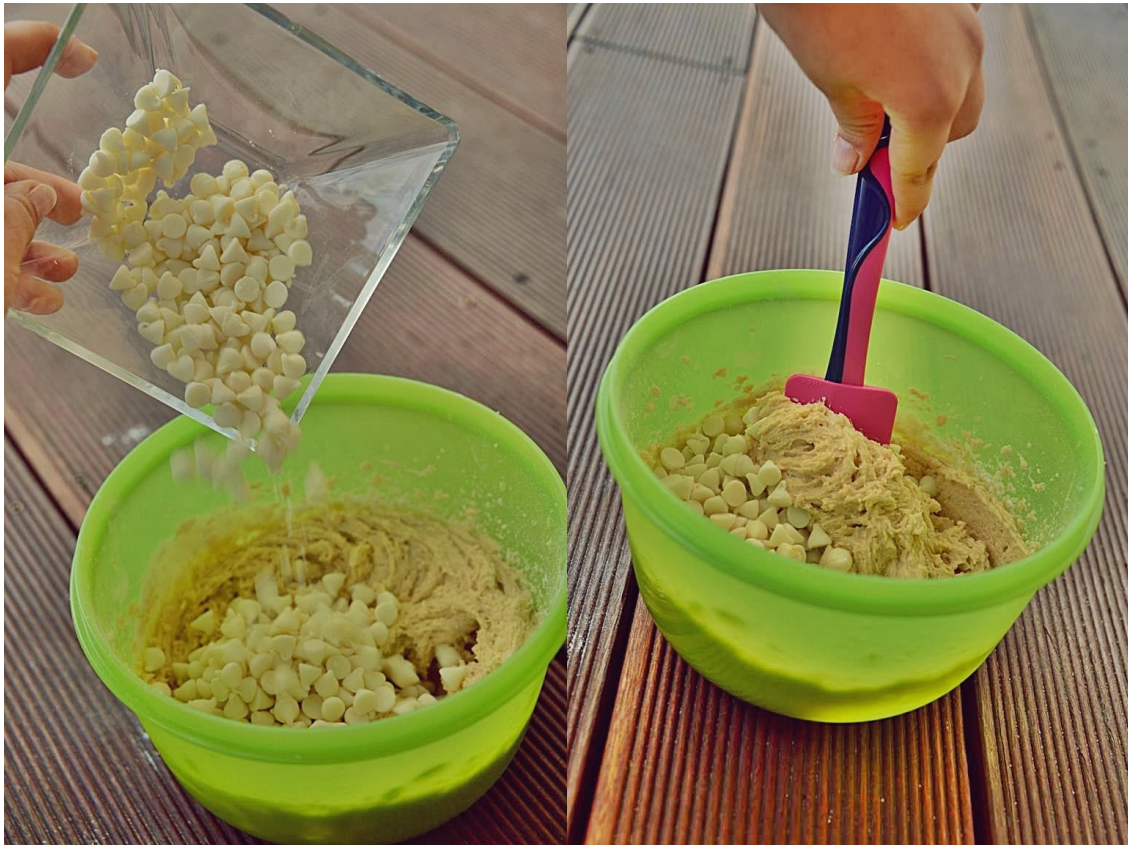
W misce mieszamy mąkę z sodą (dodaję też szczyptę soli)



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 !!!



