

Jesienne afgańskie ciasteczka

Jestem największym leniem świata...

W każdej dziedzinie.

Z tego całego lenistwa nie mam nawet czasu, żeby wrzucić kolejny przepis.

Za co bardzo przepraszam.

Nauki w bród, matura coraz bliżej, a ja nie robię nic... no może przesadzam.

Po prostu jestem jakoś rozkojarzona, przez co to, czego się uczę, jakoś nie może wejść mi do głowy.

Trzeba się po prostu ogarnąć i tyle !

KONIEC NARZEKANIA Bierzmy się za ciasteczka ... <3

Afgańskie ciasteczka

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki:

2 szklanki płatków kukurydzianych

1 1/3 szklanki mąki

1/4 szklanki kakao

1/3 szklanki wiórków kokosowych

1/2 szklanki cukru

3/4 kostki miękkiego

(a najlepiej roztopionego masła)



Zaczynamy :

Masło ucieramy z cukrem na kremową masę.



Stopniowo dodajemy mąkę i kakao.

Na końcu kokos i pogniecione płatki.

Wszystkie składniki najlepiej łączy się po prostu rączkami.

I to chyba było by na tyle ☐



Formułujemy małe kuleczki i spłaszczamy je.
(najlepiej robi się to łyżeczką)

Masa jest dość krucha, także nie przejmujemy się i ugniatamy
dodatkowo w dłoniach.

Wkładamy do piekarnika na 15-20 minut do temperatury 180°C.



SMACZNEGO !!!

