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 !!!