

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 ☐



Formujemy 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 !!!

