



Ciasteczka z orzechami i czekoladą

 Magster


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka - 2.5 szklanka

masło - 20 dag

żółtka - 2 szt.

cukier - 3/4 szklanka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

soda oczyszczona - 1/4 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

biała czekolada - tabliczka - 3/4

orzechy włoskie siekane - 1/2

szklanka

żurawina suszona - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miękkie masło utrzeć na puch z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać żółtka i nadal ucierać. Stopniowo dodawać mąkę przesianą z proszkiem i sodą. Do ciasta dodać posiekaną na drobne kawałki czekoladę i orzechy włoskie oraz żurawinę

KROK 2: Formować małe kuleczki wielkości orzecha włoskiego i układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.