




Amoniaczki z czekoladą

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1,5 szklanka
masło - 150 g
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
amoniak - 1 łyżeczka
żółtka - 2 szt.
śmietana gęsta - 2 łyżka

cukier puder - 100 g
kropelki czekoladowe - 3-4 łyżka
dodatkowo: -
białko - 1 szt.
cukier trzcinowy - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Amoniak wymieszać ze śmietaną i żółtkami. Mąkę przesiać, dodać starte na tarce o dużych oczkach zimne masło, cukier puder, połączyć ze śmietaną, posiekać.

KROK 2: Następnie wsypać kropelki czekoladowe i zagnieść ciasto.

KROK 3: Rozwałkować i foremką wykrawać ciasteczka. Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować białkiem i posypać trzcinowym cukrem. Blaszke z ciasteczkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.