




Kakaowe ciasteczka

 Renixx

Polecane na: [ciasta, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska, polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 250 g

krem czekoladowy - 2/3 szklanka

masło - 50 g

cukier puder - 150 g

jajko - 1 szt.

proszek do pieczenia - 2/3 łyżeczka

kakao - 1-2 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

mleko - 4 łyżka

olej - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Do ciasteczek można dodać zmielone migdały lub orzechy

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło zmiksować z 3 łyżkami cukru pudru, cukrem wanilinowym i kremem czekoladowym.

KROK 2: Następnie dodać jajko, kakao, mleko, mąkę i olej. Zmiksować na najniższych obrotach do połączenia się składników. Włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Formować kuleczki wielkości włoskiego orzecha, obtaczać z jednej strony w cukrze pudrze.

KROK 4: Układać na przygotowanej blaszce, lekko spłaszczyć, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.