Kokosowe ciasteczka z czekoladą

Stokrotka

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 20 dag
- mąka kokosowa - 15 dag
- masło - 20 dag
- cukier puder - 15 dag
- jajko - 1 szt.
- żółtka jajek - 2 szt.
- proszek do pieczenia płaska - 1 łyżeczka
- amoniak lub soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
- kropelki czekoladowe - 5 dag
- śmietana gęsta - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszać z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i amoniakiem. Dodać żółtka, jajko śmietanę i starte na tarce zimne masło. Posiekać, wsypać kropelki czekoladowe i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce przez 15-20 minut. Następnie rozwałkować, foremką wykrawać krążki i układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.