




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.