



Ciasteczka z kawałkami czekolady

 6 porcji

 15 minut + 12 minut

Składniki

- Ciasto na ok. 30 ciastek
- 125 g miękkiego masła
- 100 g cukru białego
- 100 g cukru brązowego
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 jajko
- 260 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 160 g wiórków czekoladowych

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Włóż 125 g miękkiego masła, 100 g cukru i 1/2 łyżeczki wanilii.

4

Zmiksuj.

5

Dodaj 1 jajko.



Zmiksuj.



Dodaj 260 g mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 1/2 łyżeczki soli.



Zmiksuj.



Dodaj 160 g wiórków czekoladowych.



Zmiksuj.



Wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia, następnie nałóż masę do blachy, zostawiając miejsce na wyrośnięcie.



Piecz w piekarniku przez około 10-12 minut, w temperaturze 180°C (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).



Gotowe do podania. Smacznego!
