

Domowe chrupki ciasteczkowe

Ingrédients

- 85g masła w temperaturze pokojowej
- 50g cukru muscovado lub brązowego
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 50g cukru
- 25g jajka (1/2 ubitego jajka)
- 150g maki
- 3g proszku do pieczenia
- 140g czekoladowych kropelek

Préparation

1. Szukam bardzo smacznych przepisów, jestem w dobrym miejscu: zainspirowałam się przez cookie crisps, aby zrobić te mini ciasteczka do chrupania, które można jeść same lub w misce z mlekiem, na śniadanie lub podwieczorek.
2. Przepis jest oczywiście bardzo prosty i szybki do wykonania, a ciasteczka dobrze przechowują się przez 2 do 3 tygodni w szczelnym słoiku, więc w razie potrzeby możesz podwoić ilość ciasta.
3. Składniki : Użyłam czekoladowych kropelek od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
4. Sprzęt : Blacha perforowana
Czas przygotowania : 25 minut + 10 minut pieczenia + 1h odpoczynku
Na cookie crisps : Składniki : masło w temperaturze pokojowej cukier muscovado lub brązowy 1 łyżka ekstraktu waniliowego cukier jajko (1/2 ubitego jajka) maki proszek do pieczenia czekoladowe kropele Przepis : Wymieszaj dobrze masło z dwoma cukrami.
5. Następnie dodaj jajko, a potem maki i proszek do pieczenia.
6. Na koniec dodaj czekoladowe kropelki.
7. Uformuj wałki o średnicy około 1,5 cm i owiń je folią spożywczą.
8. Umieść je w lodówce na około godzinę, aby ciasto dobrze stwardniało.
9. Następnie pokrój ciasteczka na plastry i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
10. Piec przez 8 do 10 minut w piekarniku nagrzanym do 175°C.
11. Pozwól ostygnąć przed oderwaniem od papieru do pieczenia i delektowaniem się nimi!