

Czarne ciasteczka z białą czekoladą

Kruche ciasteczka z czarnym kakao

20 sztuk



łatwe

up to 40 Min.



Składniki:

Składniki:

150 g masła (miękkiego)
150 g cukru
30 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera
10 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
110 g mąki
1 szt. jajek
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia
30 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
1 łyżeczka Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera
200 g czekolady białej, pokrojonej na grube kawałki

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 200°C, blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę przesiej do miski, dodaj proszek do pieczenia, kakao czarne i ciemne, sól i wymieszaj. Masło utrzyj z cukrem na jasną masę, dodaj jajko, pastę waniliową i utrzyj na jednolitą masę. Dodaj suche składniki w trzech partiach i wymieszaj do połączenia. Następnie wmieszaj do ciasta 150 g pokrojonej czekolady. Łyżką nakładaj porcje ciasta wielkości dużego orzecha włoskiego na blachę i wciśnij w nie kawałki białej czekolady.

2 Pieczenie:

Ciasteczka wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 200 °C

Piekarnik elektryczny: 200 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.

Czas pieczenia: o 12 min.