

CIASTKA Z KAWĄ

🕒 60 MIN

📦 24 SZTUKI

📊 ŁATWY

Składniki

- 170 g masła
 - 65 g cukru białego
 - 200 g cukru brązowego
 - 1 jajko
 - 100 g gorzkiej czekolady
 - 60 ml Soplipy Kawowej
 - 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1 łyżeczka soli
 - 280 g mąki
- Polewa:
- 1 łyżka kakao
 - 1 łyżka cukru pudru
 - 20 ml Soplipy Kawowej

Przygotowanie

1. Masło roztopiamy w rondlu, następnie dodajemy cukier i jajka. Masę ubijamy za pomocą miksera do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji.
2. Dodajemy sól, proszek do pieczenia i kawę rozpuszczalną oraz Soplipy Kawową. Wszystkie składniki mieszamy. Dodajemy pokrojoną czekoladę oraz mąkę i mieszamy. Ciasto odkładamy do lodówki na minimum 30 min.
3. Po tym czasie z ciasta formujemy kulki i rozkładamy je na dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia (na każdej powinno się zmieścić ok. 12 kulek ciasta).
4. Piekarnik z funkcją termoobiegu nagrzewamy do 170°C. Ciasteczka piecemy przez ok. 10 min. Po wyjęciu z piekarnika zostawiamy do ostygnięcia.
5. W międzyczasie przygotowujemy polewę: mieszamy po łyżce kakao i cukru pudru z Soplipy Kawową, aż polewa uzyska odpowiednio gęstą konsystencję.
6. Ostudzone ciasteczka skrapiamy polewą.

