



Tekst i zdjęcie: **Sesorek** - Kuchcik (142)

Krucze amerykańskie ciasteczka

Chyba każdy zastanawiał się, jak zrobić słynne amerykańskie ciasteczka, które chowane były do wielkich blaszanych puszek, oto przepis... :)

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

idealne dla dzieci

dla alergików

na grilla

na Wielkanoc

Składniki:

- mąka , 1.5 szkl.
- jajka, 2 szt.
- cukier, 0.5 szkl.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- soda oczyszczona, 1 łyżk.
- margaryna, 120 g
- czekolada mleczna, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Do miski dodajemy "suche" składniki (mąkę, cukier, cukier wanilinowy, sól, sodę). Następnie dodajemy jajko, roztopioną margarynę. Mieszamy do jednolitej masy, powinna wyglądać i mieć konsystencję rzadkiego budyniu. Wrzucamy pokrojoną uprzednio czekolady, bądź używamy wiórek czekoladowych. Możemy dodać także rodzynki. Natłuszczamy blaszkę tłuszczem i posypujemy bułką tartą, albo nakładamy masę na papier do wypieków. Nakładamy ciasto dużą łyżką stołową. Pieczemy 8-10 minut, kontrolując wypiek. Smacznego! ;)

