

MIĘKKIE CIASTECZKA Z CZEKOLADĄ

Miękkie ciasteczka z czekoladą zrobili furorę na urodzinkach Kacperka, gdzie główną atrakcją był [tort Miś](#)!

W pewnym momencie zaczęłam się poważnie zastanawiać czy był sens w robieniu tortu, skoro to miękkie ciasteczka stały się gwiazdą przyjęcia ;).

Polecam również miękkie [ciastka z malinami](#) lub [ciasteczka z marchewką](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 14-16 miękkich ciasteczek:

- 170 g masła w temp. pokojowej
- 90 g drobnego cukru trzcinowego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 duże jajko (rozm. 'L')
- 1 żółtko
- 250 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 100 g deserowej czekolady, drobno pokrojonej

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę (ok 8 min).
2. Dodajemy ekstrakt, jajko i żółtko. Dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy przesianą mąkę z sodą i solą. Miksujemy, aż otrzymamy jednolite, miękkie ciasto. Na końcu dodajemy posiekaną czekoladę i krótko mieszamy.
3. Gotowe ciasto nakładamy na blachę do pieczenia za pomocą łyżki lub gałki do lodów. Osobiście polecam gałkę. Jeśli użyjecie łyżki, to starajcie się ciasto uformować w kulki. Ciastek nie spłaszczamy przed pieczeniem.
4. Ciastka pieczemy **ok 12-15 min w 180°C (bez termoobiegu)**, do zarumienienia się ciastek. Wyjmujemy ciastka z piekarnika i studzimy na kratce do studzenia.
5. Nie polecam zwiększać temperatury. Przy **185°C** ciasteczka zaczęły się topić i rozlewać. Po 5 minutach zmniejszyłam temp. do **175°C**, dzięki czemu miałam ciasteczka zamiast naleśników. Piekłam na środkowym poziomie piekarnika. Za pierwszym razem radzę obserwować ciastka, aby sprawdzić czy temperatura jest odpowiednia, ponieważ każdy piekarnik piecze inaczej!

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Jajko bez skorupki ważyło 55 g, żółtko ok 20 g.**
3. Ciasta nie chłodzimy w lodówce.
4. Jeśli ciasto wyjdzie bardzo luźne można dodać więcej mąki (1-2 łyżki). Ale nie za dużo, bo wtedy ciasteczka już nie będą miękkie po upieczeniu.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, ale u Was może to być za niska lub za wysoka temperatura. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego ☐

Źródło przepisu [Tutaj](#).

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.