

PIEGUSKI

Pieguski, pyszne ciasteczka z orzechami i czekoladą, ciastka Ciasteczkowego Potwora... można by jeszcze sporo wymieniać. Nieważne jak się nazywają... ważne, że te pyszne ciasteczka potrafią przywołać błogi uśmiech na twarzy :).

Szukasz pomysłu na urodziny z Ciasteczkowym Potworem? Zapraszam do obejrzenia słodkiej aranżacji
Ciasteczkowy Potwór – Pierwsze urodziny Kacpra.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 18-20 mniejszych ciasteczek:

- 90 g miękkiego masła
- 60 g **drobnego** cukru trzcinowego
- 1 jajko, rozm. 'L'
- 175 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 75 g posiekanych, prażonych orzechów laskowych
- 80 g czekolady deserowej, posiekanej / kropelki czekoladowe

Wykonanie:

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, ok 5 minut. Dodajemy jajko i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sól i orzechy laskowe. Miksujemy do momentu otrzymania jednolitej masy. Na końcu dodajemy posiekaną czekoladę i krótko mieszamy. Odkładamy mikser. Następnie delikatnie ugniatamy ciasto.
2. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na godzinę do lodówki.
3. Po wyjęciu ciasta z lodówki odrywamy małe kawałki i formujemy ciastka. Układamy je w równych odstępach na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce do pieczenia.
4. Pieczemy ok **13-15 minut w 200°C (bez termoobiegu)**, aż ciasteczka ładnie się zarumienią.
5. Gotowe pieguski wyjmujemy z piekarnika i od razu przekładamy na kratkę do studzenia. Jeśli jej nie mamy to odwracamy delikatnie ciastka.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 200°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego ☐

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!