POPĘKANE CIASTECZKA CZEKOLADOWE

Piekąc popękane ciasteczka czekoladowe byłam pewna, że z dwóch testowanych przepisów wybiorę jeden, ten najlepszy. Jednak okazało się, że ciasteczka z obu wyszły bardzo pyszne i nie czułam żadnej różnicy w smaku. Dlatego Wam również nie ułatwię sprawy i podaję dwa przepisy na te przepyszne czekoladowe ciasteczka! Sami zdecydujcie, który lepszy

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

Przepis I – składniki na ok 20 ciasteczek (bez miksera):

- 60 ml oleju rzepakowego
- 140 g drobnego cukru
- 45 g ciemnego kakao
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki soli
- 100 g deserowej/gorzkiej czekolady, posiekanej

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej, mieszamy olej, kakao, cukier, jajka i ekstrakt waniliowy.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Mieszamy całość do połączenia się składników. Dodajemy posiekaną czekoladę i mieszamy. Ciasto wyjdzie gęste, dlatego najlepiej mieszać je szpatułką.
3. **Gotowe ciasto schładzamy w lodówce, min. 6 godz. (najlepiej całą noc).**
4. Z schłodzonego ciasta odrywamy małe kawałki i formujemy kulki o śr. 2,5 cm. Układamy je na blaszce i **schładzamy w lodówce ok 2 godziny.**
5. Schłodzone kulki **obtaczamy w cukrze pudrze (od razu po wyjęciu z lodówki)** i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Popękane ciasteczka **pieczemy ok 12-15 min w 180°C (bez termoobiegu)**.
7. Upieczone ciastka będą miękkie, dlatego studzimy je na blaszce.
8. Popękane ciasteczka czekoladowe można przechowywać ok 5 dni w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Dodatkowo:

- ok 100 g cukru pudru, do obtaczania

Przepis II – składniki na ok 30 ciasteczek:

- 100 g miękkiego masła
- 140 g brązowego cukru
- 3 duże jajka

- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 180 g mąki pszennej
- 45 g ciemnego kakao
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki soli
- 100 g deserowej/gorzkiej czekolady, posiekanej
- 50 g posiekanych orzechów/migdałów (**opcjonalnie**)

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, ok 8 min. Dodajemy jajka, jedno po drugim, ekstrakt waniliowy i dokładnie miksujemy.
2. Następnie dodajemy przesianą mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia i sól. Miksujemy do momentu otrzymania jednolitej masy. Na końcu dodajemy posiekaną czekoladę i krótko mieszamy. Odkładamy mikser.
3. **Gotowe ciasto schładzamy w lodówce, min. 6 godz. (najlepiej całą noc).**
4. Z schłodzonego ciasta odrywamy małe kawałki i formujemy kulki o śr. 2,5 cm. Układamy je na mniejszej blaszce i **schładzamy w lodówce, ok 2 godz.**
5. Schłodzone kulki **obtaczamy w cukrze pudrze (od razu po wyjęciu z lodówki)** i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Popękane ciasteczka **pieczemy ok 12-15 min w 180°C (bez termoobiegu)**.
7. Upieczone ciastka będą miękkie, dlatego studzimy je na blaszce.
8. Popękane ciasteczka można przechowywać ok 5 dni w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Dodatkowo:

- ok 100 g cukru pudru, do obtaczania

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Schłodzone kulki czekoladowe trzeba od razu po wyjęciu z lodówki obtoczyć w cukrze pudrze. Ciepłe ciasto rozpuści cukier puder i nie będzie fajnego efektu.
3. Masło ma być miękkie, ale nie pływające. Latem masło bardzo szybko mięknie. Pokrojone w kostkę jest już gotowe do utarcia po niecałych 40 minutach.
4. Cukier puder można pominąć. Otrzymamy popękane czekoladowe ciasteczka bez efektownych pęknięć :).
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj** i **Tutaj**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.