

Chrupki z orzechów włoskich i czekolady



Składniki

blacha uniwersalna
125 g - miękkiego masła
70 g - cukru
70 g - brązowego cukru
1/2 łyżeczka - soli
175 g - mąki
1/2 łyżeczka - proszku do
pieczenia
opakowania zapachu
waniliowego w płynie
jajko
100 g - pokruszonej
czekolady
60 g - siekanych
orzechów włoskich

Opis wykonania

Chrupki z orzechów włoskich i czekolady to prosty przepis na deser lub słodką przekąskę.

Utrzeć masło z cukrem i solą na kremową masę. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Na zmianę dodawać jajka i aromat waniliowy do masy kremowej. Pod koniec mieszania dodać pokruszone kawałeczki czekolady i posiekane orzechy włoskie. Ilość ciasta wystarcza na dwie do trzech blach. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Dwoma łyżeczkami do herbaty nałożyć na blachę do pieczenia grudki ciasta o wielkości orzecha włoskiego. Uważać przy tym na zachowanie odpowiedniej odległości między nimi, ponieważ ciasto podczas pieczenia zwiększa swoją objętość. Piec w podany sposób. Sposób nastawiania: gorące powietrze 160-180°C, 20-30 minut. Wariant: zamiast orzechów laskowych można również użyć migdałów. Wskazówka: czas pieczenia drugiej blachy ulega skróceniu o ok. 5-10 minut.