

ciasteczka z lentilkami



Składniki

220 g - mąka pszenna
1 łyżka - kakao
175 g - masło
100 g - gorzka czekolada
80 g - cukier puder
1 szczypta - sól
1 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1/2 szklanka - lentilki

Opis wykonania

To ulubione ciasteczka mojej córeczki, która uwielbia ze mną gotować i umie już je zrobić sama. Są bardzo kruche, czekoladowe i kolorowe.

Masło utrzeć z cukrem pudrem na puch. Tabliczkę gorzkiej czekolady rozpuścić w kąpielu wodnej i wlać do masy maślanej podczas ucierania. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao przesiać, dodać do masy maślanej i dokładnie utrzeć. Ciasto wstawić do lodówki na minimum kwadrans. Po tym czasie z ciasta formować kulki, układać je na blaszce i spłaszczyć ręką. Ciasteczka sporo się powiększą, dlatego należy zrobić duże odstępy. Na każdym ciastku ułożyć po kilka lentilków i docisnąć. Ciastka wstawić do piekarnika nagrzanego do 175°C i piec około 10 minut. Ciasteczka przy wyjmowaniu z piekarnika będą miękkie ale po chwili stwardnieją i nie będą się kruszyć.