



# CZEKOLADOWE CIASTECZKA Z PISTACJAMI



40 MINUT



12-15 CIASTEK

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 300 g mąki tortowej
- 50 g gorzkiego kakao
- sól 3/4 łyżeczki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 280 gram masła
- 250 gram drobnego cukru brązowego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 3 żółtka jaj Kotliny Natury
- 150 g posiekanej gorzkiej czekolady
- 1 szklanka posiekanych pistacji
- sól w płatkach do posypania ciastek

## PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszaj mąkę, kakao, sól i proszek do pieczenia w średniej misce. Następnie, używając miksera (na wysokich obrotach) ubij masło, brązowy cukier i wanilię, aż będą lekkie i puszyste, około 4 min. Zmniejsz obroty do niskich i stopniowo dodawaj suche składniki, aż do połączenia, a następnie wmieszaj dwa żółtka. Na końcu dodaj kawałeczki czekolady i pistacji.
2. Ciasto możesz podzielić na cztery części, a następnie z każdej części uformować po 5 – 6 ciastek. Nagrzać piekarnik do 180 stopni. Ciastka ułożyć na kratce przykrytej papierem do pieczenia, w odległości 3 cm od siebie. Posmaruj ciastka roztrzepanym żółtkiem, dzięki temu będą błyszcząły.
3. Posyp ciasteczka solą w płatkach i piecz do momentu, gdy będą twarde na brzegach, a środek będzie wyglądał na suchy, 10-12 minut. Przełóż ciastka na talerz i ostudź. Maczane w filiżance mleka smakują najlepiej!

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)