KIKKOMAN

Ciasteczka z kawałkami czekolady i orzechami nerkowca

Czas ogółem **30 min** **20 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
630 kJ / **152 kcal**

Tłuszcz: **7 g** Białko: **2 g**
Węglowodany: **19,8 g**

SKŁADNIKI

30 porcj(e/i)

280 g	mąki pszennej
2 łyżeczki	skrobi kukurydzianej
0,5 łyżeczki	sody oczyszczonej
170 g	miękkiego masła
200 g	brązowego cukru
100 g	cukru
2 łyżeczki	pasty waniliowej
4 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1	jajko
150 g	kawałków czekolady lub chocolate chips
50 g	posiekanych orzechów nerkowca

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

280 g mąki pszennej - **2 łyżeczki** skrobi kukurydzianej - **0,5 łyżeczki** sody oczyszczonej - **170 g** miękkiego masła - **200 g** brązowego cukru - **100 g** cukru - **2 łyżeczki** pasty waniliowej - **4 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1** jajko
Rozgrzej piekarnik do 180°C. Wyłóż 2 blachy do pieczenia papierem do pieczenia. Wymieszaj mąkę, skrobię kukurydzianą i sodę oczyszczoną. Ubijaj masło i oba rodzaje cukru przez 2-3 minuty. Dodaj pastę waniliową, Sos sojowy Kikkoman i jajko i wymieszaj.

Krok 2

100 g kawałków czekolady lub chocolate chips - **50 g** posiekanych orzechów nerkowca
Energicznie wmieszaj mieszankę mąki. Wmieszaj kawałki czekolady i orzechy nerkowca. Uformuj ciasteczka za pomocą łyżki do lodów lub 2 łyżek. Ułóż je na blachach w równych odstępach. Piecz przez około 10 minut.

Krok 3

50 g kawałków czekolady lub chocolate chips
Delikatnie wciśnij dodatkowe kawałki czekolady w gorące ciasteczka od raz po wyjęciu z piekarnika. Pozostaw do ostygnięcia na kratce.