

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 łyżeczka 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 łyżeczka** 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 razu po wyjęciu z piekarnika. Pozostaw do ostygnięcia na kratce.