



Kochany św. Mikołaju



Bardzo dziękuję Ci za ostatni prezent podchoinkowy.
Był naprawdę super :) Cieszę się nim cały czas.



Mam nadzieję, że elfy pomagają Ci w Twojej magicznej fabryce
i w tym roku będziesz na czas (albo nawet wcześniej, jak wolisz)
z tegorocznym gwiazdkowym prezentem.



Bo chcę Ci powiedzieć, że cały rok jestem

SUPER GRZECZNYM DZIECKIEM :)



W tym roku marzę o:

Ale także ucieszę się z:



Pozdrawiam Ciebie św. Mikołaju,
wszystkie Twoje elfy i renifery

i zapraszam do nas na pyszne
domowe ciasteczka z czekoladą!



KAMIS

PRZYGOTUJ PRZYSMAK ŚW. MIKOŁAJA

KRUCHE CIASTECZKA Z CZEKOŁADĄ



20
sztek



15 min

Czas przygotowania
+ czas chłodzenia ciasta



20 min

Czas pieczenia



łatwe

Poziom trudności

SKŁADNIKI

- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki Proszku do pieczenia KAMIS
- 130 g masła
- 100 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka Cukru wanilinowego KAMIS
- 1 jajko
- 1 opakowanie
Duże kawałki czekolada ciemna KAMIS
(odtóż 2 łyżki do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
2. Masło utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym, a następnie z jajkiem. Na koniec wsyp suche składniki i dobrze wymieszaj całość.
3. Wyrabiaj krótko, tylko do połączenia się składników. Potem dodaj duże kawałki ciemnej czekolady i równomiernie rozprowadź je w cieście.
4. Formuj okrągłe kulki ok. 35 g każda. Utóż je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstęp między kulkami. Udekoruj pozostałymi dużymi kawałkami ciemnej czekolady, wstaw na 20 min do lodówki, a następnie piecz 18-20 min w 180°.

Mikołaj
uwielbia je z mlekiem,
ale same też
fantastycznie smakują!



Dla Św. Mikołaja