



Ciasteczka z białą czekoladą i żurawiną

Składniki

Ciasto

- 125 g masła
- Pół szklanki cukru
- Pół szklanki cukru brązowego
- 1 jajko
- Ekstrakt z wanilii
- 225 g mąki Basia Krupczatka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ¾ szklanki posiekanej białej czekolady
- 1 szklanka suszonej żurawiny

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania masy

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Masło i cukry utrzyj na puszystą masę. Dodaj jajko, ekstrakt z wanilii i połącz składniki. Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia i ponownie zmiksuj. Dodaj białą czekoladę i żurawinę, wymieszaj delikatnie do połączenia składników.

Pieczenie

Blachy wyłóż papierem do pieczenia. Ciasteczka układaj łyżką w sporych odstępach od siebie. Piecz w temperaturze 190 stopni z termoobiegiem przez około 8-10min. Ostudź, aż stwardnieją. Smacznego:).