

Ciasteczka toffi

Przepis na pyszne ciasteczka o smaku toffi. Dla średniozaawansowanych kucharzy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut (w tym 15 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

70 ciasteczek

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła
100 g cukru
110 g brązowego cukru
2 jajka
95 g błyskawicznego budyniu waniliowego
1 łyżeczka esencji waniliowej
280 g mąki
100 g płatków owsianych błyskawicznych
1 łyżeczka sody
1/2 łyżeczki soli
200 g kulek czekoladowych, posiekanych
280 g cukierków toffi, pokrojonych na kawałki

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z białym i brązowym cukrem na lekką, puszystą masę. Dodać jajka po jednym, po każdym starannie utrzeć masę. Dodać budyń i esencję waniliową. Wymieszać.

2) Połączyć w osobnej misce mąkę, płatki owsiane, sodę i sól, dodać do utartej masy. Wsypać kulki czekoladowe oraz kawałki cukierków i wymieszać. Wyłożyć porcje ciasta łyżką na blachę do pieczenia, w odstępach co 5 cm.

3) Piec 15 minut w temperaturze 175°C, aż ciasteczka się przyrumienią.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 ciasteczka zawierają 159 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 28 mg cholesterolu, 194 mg sodu, 20 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka