

Pękające ciasteczka super czekoladowe



Ciasteczka są bardzo proste w wykonaniu, chyba nie da się ich zepsuć i nie używamy miksera.

Potrzebne przyrządy kuchenne: mały garnuszek, łyżka, miska, nóż, deska do krojenia i oczywiście piekarnik. Przyda się też waga kuchenna i trzepaczka.

Pamiętaj: jeśli potrzebujesz to **poproś opiekuna o pomoc** w obsłudze kuchenki i piekarnika.

Składniki:

- 150g gorzkiej czekolady, dobrej jakości (najlepiej ok 70-80% kakao), posiekanej
- 100g masła (margaryna do pieczenia to ostateczność)
- 100g mąki pszennej zwykłej
- 30g kakao
- 120g cukru
- 1 cukier waniliowy (lub wanilinowy)
- ½ łyżki sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia
- ¼ łyżki soli
- 2 jajka
- 50g dowolnego dodatku, posiekanego*

* dodatkiem może być 50g czekolady gorzkiej (jeśli wolicie mniej słodkie) lub mlecznej. Ja tym razem dałam czekoladę miętową nadziewaną. Pysznym dodatkiem będą orzechy. Dowolne, ale przed posiekaniem trzeba je koniecznie uprzyżyć na suchej patelni. Jeśli zdecydujecie się na prażone orzeszki ziemne solone, to oczywiście ich już nie prażymy i możemy pominąć ¼ łyżki soli. 😊

Sposób przygotowania:

1. W małym garnuszku, na małym ogniu lub na niskim grzaniu kuchenki, rozpuść masło. Gdy już jest prawie całe płynne, zdejmij z ognia i dodaj 150g posiekanej gorzkiej czekolady i dokładnie mieszaj. Jeśli trzeba, to jeszcze na chwile podgrzej na kuchence – uważaj, czekolada ma się tylko rozpuścić, nie może mocno się podgrzać i absolutnie nie zagotować! Odstawiamy. Masa ma być jednolita i błyszcząca.
2. W misce wymieszaj łyżką mąkę, kakao, cukry, sodę (lub proszek) i sól. Następnie wbij 2 jajka, wlej masę czekoladową i delikatnie wymieszaj.
3. Dodaj przygotowany dodatek i jeszcze raz wymieszaj. Uwaga: ciasto bardzo szybko gęstnieje.
4. Włącz piekarnik. Ustaw temperaturę na 180°C.
5. Gdy piekarnik się nagrzewa, wyłóż dwie blachy papierem do pieczenia.
6. łyżką wyciągaj małą porcję ciasta i między dwiema dłońmi zrób kulkę. Nie powinno kleić się do rąk. 😊 Rób kulki mniej więcej wielkości orzecha włoskiego (mniejsze niż piłeczka do ping-ponga) i układaj na blasze. Rób odstępy między porcjami. Ja najpierw ułożyłam 12 kulek (widać ślady), ale potem zmieniłam na 9 – i dobrze, bo ciasteczka trochę się rozlewają i rosną.
7. Wstaw do piekarnika i piecz 11-12 minut jeśli kulki były mniejsze, a 14-15min jeśli większe. (Ja piekłam 14 minut na grzaniu góra/dół.) Jeśli pieczesz na termoobiegu to zmniejsz proponowany czas o 2min! Ciastka powinny popękać.
8. Gdy pieką się ciastka z pierwszej partii przygotuj drugą blachę ciastek.

Zaraz po wyjęciu z piekarnika ciastka są bardzo miękkie i delikatne – nie zdejmuj ich z blachy.

Poczekaj kilka minut aż lekko przestygną i trochę stwardnieją, wtedy bardzo łatwo odejdą od papieru do pieczenia. Smacznego!