





Ciasteczka cytrynowo-kokosowe

 6 porcji

 20 minut + 15 minut

Składniki

- skórka z 2 cytryn, starta
- 120 g miękkiego masła
- 170 g brązowego cukru
- sok z 1 cytryny
- 180 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 90 g płatków owsianych
- 50 g wiórków kokosowych
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 100 g białej czekolady

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik do 180°C.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Przygotowaną skórkę z cytryny, 120 g masła i 170 g brązowego cukru umieść w kielichu do gotowania.

4

Zmiksuj.

5

Dodaj wszystkie pozostałe składniki z wyjątkiem czekolady.



Zmiksuj.



Wylóż blachę papierem do pieczenia, a następnie nałóż masę na blachę, formując ciasteczka, zostawiając miejsce na wyrośnięcie. Piecz w piekarniku około 12-15 minut, w temperaturze 180°C (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).



Wyczyść kielich do gotowania.



Włóż 100 g białej czekolady.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Wymieszaj.



Rozprowadź masę na upieczonych ciasteczkach.



Gotowe do podania. Smacznego!
