

Czekoladowe ciasteczka z M&Ms

Dzisiaj inna wariacja ciasteczek z M&M. W smaku są zupełnie inne od waniliowych. Czekoladowe są mięciutkie, rozpływają się w ustach. No i ten obłędny smak czekolady, który nawet po kilku dniach jest bardzo intensywny. Lubię takie proste przepisy:) Przepis pochodzi [stąd](#).



Składniki na około 30 ciasteczek:

- 1 szklanka mąki pszennej
- $\frac{1}{2}$ szklanki gorzkiego kakao
- $\frac{1}{2}$ łyżeczko sody oczyszczonej
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
- 100 g gorzkiej czekolady (można wymieszać z mleczną, ale im więcej mlecznej, tym słodsze ciastka)
- 115 g masła
- 1 opakowanie M&M (400 g)
- $\frac{3}{4}$ szklanki białego cukru
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Ciasteczka

1. Wymieszać wszystkie składniki.

2. Wrzucić połowę drażetek.
3. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wykładać masę o wielkości orzecha włoskiego. Ciastka się rozlewają, należy zachować odległość 3-4 cm.
4. Resztą drażetek pozdabiać ciastka (po 3-4 drażetki na ciastko). Drażetki można ułożyć koło siebie. Ciastko się rozplynie, a drażetki się rozsuną.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 8 minut.
6. Zostawić na blaszce około 5 minut, zdjąć i zostawić do wystudzenia na kratce.
7. Smacznego!

Muffiny z otrębami i malinami

Mięciutkie, pachnące malinami, naprawdę smaczne. Do tego otręby – czyli dużo, dużo zdrowsze. I dużo, dużo, dużo malin:)

Mafinki zostały specjalnie upieczone dla laureatki konkursu: Agatki:) Jutro zostaną zapakowane i wysłane.



Składniki na 12 mafinek:

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka otrębów pszennych
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/3 szklanki oleju
- 1/2 szklanki mleka
- 140 g brązowego cukru (u mnie fruktoza)
- 1 jajko

- 1 łyżeczka kakao
- 300 g malin

Mafinki

1. Wymieszać składniki w misie. Na koniec delikatnie wmieszać maliny.
2. Wyłożyć blachę na mafiny papilotkami i wypełnić ciastem na wysokość więcej niż 3/4.
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) na około 25 minut.
4. Smacznego!