



składniki

- 300 g draży Maltikeks Czekolada Gorzka albo Mleczna dr Gerard
- 175 g masła roztopionego
- 250 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/2 łyżeczki soli
- 200 g drobnego cukru brązowego
- 100 g drobnego cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 jajko
- 1 żółtko

sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzać do 175 stopni. W misce wymieszać mąkę, sodę i sól. W oddzielnym naczyniu, za pomocą miksera, wymieszać masło i oba cukry na gładką masę (3-4 min), dodać ekstrakt, całe jajko i żółtko, a następnie wszystko ubić do uzyskania lekkiej, kremowej masy. Potem stopniowo dodawać sypkie składniki. Gdy wszystko będzie dokładnie zmiksowane, dodać draże Maltikeks Czekolada dr Gerard i delikatnie wymieszać szpatułką lub drewnianą łyżką. Za pomocą łyżki do lodów wykladać ciasto na papier do pieczenia, zachowując duże odstępy między porcjami.

Piec 15-17 minut, aż do uzyskania złotego koloru. Po wyjęciu z piekarnika ciastka będą jeszcze zbyt miękkie i mogą się łamać, dlatego należy odczekać kilka minut, żeby lekko przestygły i dopiero wtedy przełożyć je na czysty pergamin.