



MISTRZOWSKIE PRZEKĄSKI



15

DARMOWYCH PRZEPISÓW



SPIS TREŚCI

🌿	KULECZKI Z JALAPENO I SEREM	3
	NACHOSY ZAPIEKANE Z SEREM I WARZYWAMI	4
🌿	MEKSYKAŃSKIE ROŻKI Z SEREM	5
🌿	TACO Z CRÈME FRAÎCHE I WĘDZONYM ŁOSOSIEM	7
🌿	TORTILLA Z MANGO I KREWETKAMI	9
	BURRITO Z WOŁOWINĄ	11
	5 MARYNAT NIE TYLKO NA GRILLA	13
🌿	PIZZA Z TORTILLI	15
	GRILLOWANE KOFTY	17
	SAŁATKA Z NACHOSAMI	18
	GRILL PO KOREAŃSKU CZYLI WOŁOWINA BULGOGI	20
	KURCZAK Z DIPEM SEROWYM	22
	SZASZŁYKI YAKITORI	24
🌿	LEMONIADA TRUSKAWKOWO-RABARBAROWA	25
🌿	CIASTECZKA Z CZARNEJ FASOLI	26





KULECZKI Z JALAPENO I SEREM



4 porcje



15 minut



Łagodne

SKŁADNIKI

- 2 łyżki **Papryczek jalapeno zielonych krojonych** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Przyprawy do Fajita** Casa de Mexico
- 100 g **Panierki Panko** House of Asia
- 1 kg ziemniaków
- 100 g rozpuszczonego masła
- 100 g sera cheddar
- 1 cebula drobno pokrojona
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki kukurydzianej
- 2 łyżki szczypioru
- 1 łyżka kolendry
- Olej do smażenia
- Sól do smaku

Do podania:

- **Salsa warzywna** Casa de Mexico
- **Ostry sos z czerwonej papryki Jalapeno** Casa de Mexico

PRZYGOTOWANIE

1. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Przełóż do wrzącej osolonej wody i gotuj do miękkości. Odlej wodę, odparuj i ubij za pomocą tłuczka. Następnie dodaj masło i dokładnie wymieszaj. Wystudź.
2. Marynowane jalapeno, szczypior oraz kolendrę pokrój w drobną kostkę, a cebulę podsmaż na rumiany kolor. Przełóż do ziemniaków.
3. Do miski z masą ziemniaczaną dodaj ser, jajko oraz mąkę kukurydzianą. Dopraw solą i przyprawą do fajita. Całość dokładnie wymieszaj. Uformuj kuleczki o średnicy 3-4 cm, obtocz w panierce panko i usmaż w głębokim tłuszczu, aż będą rumiane. Odsącz z nadmiaru tłuszczu.
4. Gotowe kuleczki ziemniaczane podawaj z ulubioną meksykańską salsą i sosem.

TIP:

Ziemniaczane kuleczki będą również wyśmienicie smakować przygotowane w piekarniku.





NACHOSY ZAPIEKANE Z SEREM I WARZYSWAMI



SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Chipsów nachos kukurydzianych** Casa de Mexico
- 1 opakowanie **Salsy serowej** Casa de Mexico
- 6-8 **Papryk Jalapeno czerwonych krojonych** Casa de Mexico
- 50 g sera cheddar lub gouda startego na tarce o grubych oczkach
- 1/2 czerwonej cebuli pokrojonej w półplasty
- 8 pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół
- 2 łyżki kolendry grubo posiekanej
- 2 łyżki szczypiorku drobno pokrojonego

PRZYGOTOWANIE

1. Nachosy przesyp do miski żaroodpornej, rozłóż na nich pomidorki koktajlowe, cebulę oraz paprykę jalapeno. Całość posyp serem. Wstaw do rozgrzanego piekarnika do 180°C na 6-8 minut.
2. Podawaj z ulubionymi meksykańskimi salsami, posypane kolendrą i szczypiorkiem.

TIP:

Chcesz wyczarować zdrowszą wersję tej przekąski? Dodaj do przepisu jeszcze więcej ulubionych warzyw, np. różnokolorową paprykę i awokado.





PRZEPIS OD:

@smuklewidelce

MEKSYKAŃSKIE ROŻKI Z SEREM



SKŁADNIKI

- Puszka czarnej fasoli Casa de Mexico
- 1 opakowanie Wrapów pszennych 25 cm Casa de Mexico
- 2 gotowane piersi kurczaka
- Szklanka passaty pomidorowej
- Mała puszką kukurydzy
- 1 cebula
- Łyżka słodkiej papryki
- 2 łyżki masła
- Łyżeczka chili
- Sól oraz pieprz
- Ok. 50 g cheddara
- Kolendra do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. W osolonej wodzie ugotuj piersi kurczaka, ok 30 minut. Gdy lekko ostygną poszarp je widelcem na wiórki.
2. Na rozgrzanym maśle podsmaż cebulkę na złoto, dodaj kurczaka, passatę, kukurydzę, fasolę oraz wszystkie przyprawy.
3. Duś ok 15 minut.
4. Każdą tortillę przekrój na pół, zawiń w rożek, włóż meksykański farsz i na górę starty ser.
5. Podpiecz 15 minut w piekarniku (180 °C).
6. Podawaj z kolendrą.





TACO SHELLS

150 g

12 GOTOWYCH
DO UŻYCIA
MUSZELEK

TYLKO
3 SKŁADNIKI

BEZ
GLUTENU



NATURALNY
SKŁAD



DLA WEGAN
I VEGETARIAN





TACO

Z CRÈME FRAÎCHE I ŁOSOSIEM



SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Taco Shells**
Casa de Mexico
- 1 łyżeczka **Przyprawy do Taco**
Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku**
House of Asia lub 2-3 ząbki czosnku
- 100 g śmietanki kremówki (najlepiej
crème fraîche)
- 100 g wędzonego łososia
- 2 dojrzałe awokado (najlepiej
odmiana Hass) pokrojonego w kostkę

- 1 czerwona cebula pokrojona
w drobną kostkę
- 2 łyżki kukurydzy z puszki
- 5-6 małych ziemniaków
- Sok z połowy limonki
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- Sól, pieprz czarny do smaku
- Oliwa z oliwek

Opcjonalnie:

- Listki kolendry do podania
- 1 limonka bez skórki, drobno pokrojona

TIP:

Jeśli chcesz nadać daniu pikanterii
użyj Ostrego sosu z zielonej papryki
Jalapeno Casa de Mexico.



PRZYGOTOWANIE

1. Obrane ziemniaki włóż do garnka, zalej wodą i gotuj do miękkości z dodatkiem pasty z czosnku i soli. Gdy będą miękkie odstaw do wystudzenia, następnie przekrój na pół, przełóż do miski, dodaj kolendrę oraz przyprawę do taco, skrop całość oliwą z oliwek i delikatnie wymieszaj. Usmaż na rumiany kolor.
2. Awokado przełóż do miski, skrop sokiem z limonki, dodaj czerwoną cebulę, pozostałą kolendrę, dopraw solą, na końcu skrop oliwą z oliwek i wymieszaj ze śmietanką kremówką.
3. Wyjmij taco shells, przełam na pół i ułóż farsz w następującej kolejności: na samym dole awokado, następnie usmażone ziemniaki, kukurydza, kawałki wędzonego łososia, a na wierzchu połów limonkę, udekoruj listkami kolendry.





TORTILLA

Z MANGO I KREWETKAMI



SKŁADNIKI

- 4 Wrapy pszenne 25 cm Casa de Mexico
- 2 łyżeczki Sosu chili Sambal Olek House of Asia
- 16 krewetek 16/20 obranych i oczyszczonych
- 2 pomidory pokrojone na mniejsze kawałki
- 1 ogórek pokrojony w paski
- 1 cebula czerwona pokrojona w piórka
- 4 liście sałaty lodowej pokrojonej w paski
- 1/2 świeżego mango pokrojonego w paski
- 50 g rukoli
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki serka śmietankowego
- Szczypta soli morskiej
- Szczypta płatków chili
- Kilka gałązek kolendry drobno pokrojonej

Do podania:

- Ostry sos BBQ z papryki Jalapeno Casa de Mexico
- Papryka Jalapeno czerwona krojona Casa de Mexico

TIP:

Wrap możesz przygotować również z mięsem lub z tofu oraz zwinąć w dowolny sposób.



PRZYGOTOWANIE

1. Krewetki pokrój na mniejsze kawałki.
2. Majonez, serek śmietankowy, sos sambal olek i kolendrę dokładnie wymieszaj.
3. Krewetki usmaż na dobrze rozgrzanej patelni przez 30 sekund, delikatnie posól i posyp płatkami chili.
4. Rozłóż wrapy i posmaruj je na środku przygotowanym wcześniej sosem. Połóż warzywa, mango, a następnie usmażone krewetki. Całość zwiń jak krokieta i grilluj z każdej strony przez 3 minuty.





BURRITO Z WOŁOWINĄ



SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrap pszenny 25 cm** Casa de Mexico
- 1 saszetka **Przyprawy do Burrito** Casa de Mexico
- 4 **Papryki jalapeno zielone krojone** Casa de Mexico
- 1 opakowanie **Salsy warzywnej** Casa de Mexico
- 500 ml **Sosu taco** Casa de Mexico
- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 500 g mięsa mielonego wołowego
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 3 ząbki czosnku drobno pokrojone
- 100 g ugotowanego ryżu
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Na patelnię wlej olej, dodaj cebulę oraz czosnek, podsmaż na złoty kolor. Następnie dodaj mięso i smaż całość około 10 minut, mieszając co jakiś czas. Do podsmażonego mięsa wlej sos taco i duś przez kolejne 10 minut. Po tym czasie dodaj ryż, fasolę oraz jalapeno. Całość dopraw do smaku przyprawą do burrito i smaż kilka minut, aż składniki się połączą.
2. Tortillę połóż na rozgrzanej, suchej patelni i podgrzewaj po 15 sekund z każdej strony.
3. Na środku tortilli ułóż farsz i całość zwiń. Przełóż do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz 10 minut.
4. Gotowe burrito pokrój według uznania i podawaj z salsą warzywną.

TIP:

Do burrito świetnie będzie również pasowała Salsa dip Guacamole Casa de Mexico.





SOS PONZU Z YUZU

150 ml

**CYTRUSOWY
AROMAT**

NISKOKALORYCZNY

**ŚWIETNY
SKŁADNIK
DRESSINGÓW,
SOSÓW I MARYNAT**

**DLA WEGAN
I WEGETARIAN**



**WSZECHSTRONNE
ZASTOSOWANIE –
NIE TYLKO DO SUSHI**





5 MARYNAT

NIE TYLKO NA GRILLA


2-4 porcje


5 minut


łagodne

MARYNATA DO PIERSI Z KURCZAKA

SKŁADNIKI

- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili** House of Asia
- 100 g **Mleczka kokosowego light 11% UHT 200ml** Kara
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego świeżo mielonego
- 1 garść bazylii świeżej
- 4 łyżki oleju
- Sok i otarta skórka z 1 cytryny

MARYNATA DO SERA TOFU LUB HALLOUMI

SKŁADNIKI

- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 1 łyżka **Soku z limonki** House of Asia
- 2 łyżki **Sosu chilli słodkiego** Thai Heritage lub miodu
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka oregano

TIP:

Jak szybko połączyć ze sobą składniki marynaty? Przelóż je do słoiczka, zamknij i energicznie potrząśnij nim przez około 30 sekund.



MARYNATA DO WIEPRZOWINY

SKŁADNIKI

- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili** House of Asia
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka tymianku
- 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego świeżo mielonego

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszaj lub zmiksuj za pomocą blendera.

MARYNATA DO RYB I OWOCÓW MORZA

SKŁADNIKI

- 2 łyżki **Pasty Miso Shiro Jasnej** lub **Pasty Miso Shiro Miyasaka** House of Asia
- 2 łyżeczki **Sosu Ponzu z Yuzu** House of Asia
- 1 łyżka **Sosu rybnego** House of Asia
- 1/2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili** House of Asia
- 1/2 łyżeczki cukru kokosowego
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- Skórka z 1 limonki
- 100 ml wody

MARYNATA DO OWOCÓW I WARZYW

SKŁADNIKI

- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili** House of Asia
- 1 łyżeczka **Pasty z chilli** House of Asia
- 1 łyżka **Musztardy miodowej** Dijon Maille
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżka kolendry





PIZZA Z TORTILLI



SKŁADNIKI

- 16 Papryk Jalapeno zielonych lub czerwonych krojonych Casa de Mexico
- 4 Wrapy pszenne 25 cm Casa de Mexico
- 3 łyżki Sosu taco Casa de Mexico lub 3 łyżki Salsy warzywnej Casa de Mexico
- 1/4 łyżeczki Przyprawy do Taco Casa de Mexico
- 150 g startego sera mozzarella
- 1 cebula pokrojona w cienkie piórka
- 50 g cukinii pokrojonej w cienkie plastry
- 20 g rukoli
- Sól, pieprz do smaku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Kilka listków bazylii

PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
2. Cukinię posyp przyprawą do taco, solą oraz pieprzem, polej oliwą i delikatnie wymieszaj.
3. Wrapy posmaruj sosem do taco, posyp serem i kolejno rozłóż dodatki: cebulę, cukinię oraz papryczki jalapeno. Wstaw do rozgrzanego piekarnika i piecz około 8-10 minut.
4. Gotową pizzę podawaj z listkami bazylii oraz rukoli.

TIP:

Pizzę w takiej wersji przygotujesz też śmiało na grillu (w wersji zamykanej) co doda jej aromatu.





MISSISSIPPI
BARBECUE SAUCE

SOS BBQ MISSISSIPPI ORIGINAL

510 g / 440 ml

**AUTENTYCZNY
AMERYKAŃSKI
SMAK BBQ**

**ŚWIETNY JAKO
MARYNATA – MA
WYSOKI PUNKT ZAPALNY**

**NIE TYLKO
JAKO SOS**

**100 LAT
NIEZMIENNEJ
RECEPTURY**



**POSIADA
CERTYFIKAT
KOSZERNOŚCI**





GRILLOWANE KOFITY



4 porcje



15 minut



Łagodnie

SKŁADNIKI

- 3 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili** House of Asia
- 1 łyżeczka **Pasty z chili** House of Asia
- 2-3 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne** Casa de Mexico
- 800 g mielonego mięsa wołowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 2 łyżki świeżej kolendry
- 1/3 łyżeczki pieprzu czarnego
- 1 cebula drobno pokrojona
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka posiekanej mięty
- 50 ml wody

Do podania:

- **Sos BBQ** Mississippi oryginal
- **Musztarda starofrancuska** Dijon Maille

PRZYGOTOWANIE

1. Do dużej miski przełóż mięso oraz pozostałe składniki. Wyrabiaj do powstania sprężystej masy, stopniowo dodając wodę. W razie potrzeby dodaj więcej swoich ulubionych przypraw.
2. Podziel mięso na równe części, po około 100 g. Uformuj walec i nadziej na patyczki do szaszłyków. Grilluj na rozgrzanym ruszcie po 6 - 8 minut z każdej strony.
3. Podawaj z sosem BBQ i musztardą.

TIP:

W przepisie możesz wykorzystać również inne rodzaje mięs, takie jak: wieprzowinę czy drób.





SAŁATKA Z NACHOSAMI



2 porcje



20 minut



łagodne



deliciousplace.pl

SKŁADNIKI

- Paczka **Chipsów nachos kukurydzianych o smaku serowym** Casa de Mexico
- Kilka liści sałaty masłowej
- 2 garście rukoli
- 1 grillowana kukurydza
- 3 łyżki czerwonej fasoli z puszki
- 1/2 małej czerwonej cebuli
- 1/2 awokado
- 1/2 mniejszej czerwonej papryki

Sos:

- 2 łyżki **Ostrego sosu z zielonej papryki jalapeno** Casa de Mexico
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka miodu

PRZYGOTOWANIE

1. Składniki na sos wymieszaj w miseczce.
2. Na talerzach rozłóż porwaną sałatę i rukolę. Poukładaj nachosy, pokrojoną w grube plastry kukurydzę, posiekane awokado i paprykę oraz krążki cebuli. Dodaj odsączoną z zalewy fasolę.
3. Sałatkę polej słodko-pikantnym sosem.





PASTA BULGOGI

50 g

**BEZ DODATKU
CUKRU**

**CZYSTY
SKŁAD**

**WYDAJNA,
UŁATWIA
PRACĘ
W KUCHNI**

**TYLKO
NATURALNE
SKŁADNIKI**

**BAZA DO
RÓŻNORODNYCH
DAŃ**

**MIX GŁÓWNYCH
SKŁADNIKÓW
KUCHNI AZJATYCKIEJ**





GRILL PO KOREAŃSKU

CZYLI WOŁOWINA BULGOGI

4 porcje

45 minut

Łagodne

SKŁADNIKI

- 2 saszetki **Pasty Bulgogi** House of Asia
- 1 łyżeczka **Pasty z czosnku** House of Asia
- 8-10 **Papryk Jalapeno czerwonych krojonych** Casa de Mexico
- 600 g antrykotu wołowego
- 1 ogórek
- 1 czerwona cebula
- 1 sałata rzymska
- 1 papryka czerwona

- 50 g marchewki
- 3 rzodkiewki
- 50 g dymki drobno pokrojonej
- 50 g posiekanej kolendry
- Olej do smażenia

Do podania:

- Kilka kropel **Ostrego sosu z zielonej papryki Jalapeno** Casa de Mexico
- **Biały sezam** House of Asia do posypania

TIP:

W tym przepisie doskonale sprawdzą się również inne rodzaje mięs, takie jak: wieprzowina oraz drób.



PRZYGOTOWANIE

1. Wołowinę zawiń ciasno w folię spożywczą i włóż do zamrażarki na około godzinę. Wyjmij i pokrój w cienkie plasterki w poprzek włókien. Następnie mięso zamarynuj w paście bulgogi z dodatkiem pasty z czosnku i wstaw do lodówki na minimum godzinę, a najlepiej na całą noc.
2. Ogórek, cebulę, marchew, paprykę, rzodkiewkę oraz jalapeno, pokrój w grubsze słupki, tak aby było je wygodnie chwycić.
3. Na patelni rozgrzej olej i usmaż mięso na brązowy kolor.
4. Gotowe mięso nakładaj na liście sałaty z ulubionymi warzywami, posyp sezamem, kolendrą i dymką. Całość skrop sosem z zielonej papryczki jalapeno.





deliciousplace.pl

KURCZAK Z DIPEM SEROWYM



4 porcje



30 minut
+1 godzina
pieczenia



lekko pikantne

SKŁADNIKI

- 2-3 łyżki **Ostrego sosu z czerwonej papryki jalapeno** Casa de Mexico
- Opakowanie **Salsy serowej** Casa de Mexico
- 1 kg podudzi z kurczaka
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżka oregano
- 1/2 łyżeczki ziaren kolendry
- 1 łyżeczka soli
- Płatki chili do podania (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

1. Oplukane i osuszone mięso polej olejem, dodaj sól, sos jalapeno, wędzoną paprykę, rozgniecioną w moździerzu kolendrę i oregano. Całość wymieszaj i ułóż w naczyniu do zapiekania. Piecz w 190°C przez 1h.
2. Po upieczeniu możesz opcjonalnie posypać płatkami chili. Podawaj z aksamitnym dipem serowym.





PASTA Z CZOSNKU, IMBIRU I CHILI

120 g

**BEZ DODATKU
CUKRU**

**CZYSTY
SKŁAD**

**TYLKO
NATURALNE
SKŁADNIKI**

**WYDAJNA,
UŁATWIA
PRACĘ
W KUCHNI**

**BAZA DO
RÓŻNORODNYCH
DAŃ**



**MIX GŁÓWNYCH
SKŁADNIKÓW
KUCHNI AZJATYCKIEJ**



SZASZŁYKI YAKITORI

4 porcje

20 minut

Łagodne

SKŁADNIKI

- 1 saszetka **Sosu Yakitori** House of Asia
- 600 g mięsa z podudzi kurczaka bez kości i skóry

Marynata:

- 4 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili** House of Asia
- 2 łyżki **Sosu ostrygowego** House of Asia
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego świeżo mielonego

Do podania:

- 2 łyżki posiekanej kolendry

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotuj marynatę łącząc ze sobą wszystkie jej składniki.
2. Kurczaka pokrój w większe kawałki, zamarynuj i wstaw do lodówki na 45 minut.
3. Mięso nadziej na patyczki do szaszłyków i grilluj na rumiany kolor, po około 10 minut z każdej strony. W trakcie grillowania smaruj szaszłyki sosem yakitori.
4. Gotowe szaszłyki posyp kolendrą.

TIP:

Do przygotowania szaszłyków możesz również wykorzystać mięso z piersi kurczaka.





LEMONIADA

TRUSKAWKOWO-RABARBAROWA



4 porcje



15 minut



łagodne

SKŁADNIKI

- 3 puszki ulubionej **Wody kokosowej** QF Quality Food
- 20 g **Soku z limonki** House of Asia lub soku z cytryny
- 350 g obranego rabarbaru pokrojonego na kawałki
- 150 g truskawek
- 30 g stewii
- 10 g liści mięty

Do podania:

- Kilka pokrojonych truskawek
- Listki mięty
- Kostki lodu

PRZYGOTOWANIE

1. W wysokim naczyniu zmiksuj rabarbar, truskawki, stewię oraz mięte. Dodaj sok z limonki oraz wodę kokosową. Lemoniadę przelej przez drobne sito lub gazę i wstaw do lodówki.
2. Podawaj z kawałkami truskawek, miętą i kostkami lodu.

TIP:

Do przygotowania lemoniady doskonale sprawdzą się inne owoce takie jak: arbuzy, maliny czy borówki.





CIASTECZKA Z CZARNEJ FASOLI



SKŁADNIKI

- 1 puszka **Czarnej fasoli**
Casa de Mexico
- 1 łyżka **Tahini Premium**
QF Quality Food
- 1/3 tabliczki czekolady mlecznej
lub deserowej
- 3-4 łyżki miodu
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki mleka
- 4 łyżki kakao
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- Szczypta soli

Do podania:

- Cukier puder

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki (oprócz czekolady) zmiksuj na gładką masę. Odstaw na 10 minut.
2. Czekoladę posiekaj w drobną kostkę.
3. Masę na ciasteczka nakładaj łyżką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Dociśnij delikatnie do uzyskania płaskich, okrągłych ciasteczek. Posyp czekoladą.
4. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 15-20 minut.
5. Podawaj posypane cukrem pudrem.

TIP:

Ciasteczka można przygotować w formie bezglutenowej, wystarczy wymienić mąkę na wersję niezwierającą glutenu.



SKLEPY

NASZE PRODUKTY ZNAJDZIESZ W NAJWIĘKSZYCH SIECIACH
W POLSCE ORAZ SKLEPACH ONLINE

