

# FIRMOWE CIASTECZKA DOUBLETREE

- 250g masła
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- $\frac{3}{4}$  szklanki brązowego cukru
- 2 duże jajka
- 1  $\frac{1}{4}$  łyżeczki ekstraktu wanilii
- $\frac{1}{4}$  łyżeczki soku z cytryny
- 2  $\frac{1}{4}$  szklanki mąki
- $\frac{1}{2}$  szklanki płatków owsianych
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- szczypta cynamonu
- 2  $\frac{1}{2}$  szklanki rozdrobnionej czekolady
- 1  $\frac{3}{4}$  szklanki posiekanych orzechów włoskich



Rozpuszczone masło, cukier, brązowy cukier miksuj przez około 2minuty. Dodaj jajka, wanilię i sok z cytryny, mieszaj mikserem na niskiej prędkości przez 30 sekund, następnie na średniej prędkości przez około 2 minuty lub do momentu, aż konsystencja będzie lekka i puszysta. Miksując na niskiej prędkości dodaj mąkę, płatki owsiane, proszek do pieczenia, sól i cynamon, mieszaj przez około 45 sekund. Dodaj kawałeczki czekolady i orzechy włoskie.

Ciasto porcjujemy (około 3 łyżki stołowe na porcję) na blachę do pieczenia wyłożoną pergaminem w odległości około 5cm od siebie. Rozgrzej piekarnik do 150°C. Piec przez 20 do 23 minut lub do momentu, aż krawędzie ciasteczek będą złotobrązowe, a środek będzie nadal miękki. Wyjmij z piekarnika i ostudź na blasze do pieczenia przez około 1 godzinę.

**SMACZNEGO!!!**