

# Pieguski

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.



## Składniki (12 sztuk):

- 100 g masła (temp. pokojowa)
- 80 g cukru trzcinowego
- 1 jajko (wielkość L)
- 200 g mąki pszennej (użyłam tortowej)
- 1/3 płaskiej łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli himalajskiej
- 50 g białej czekolady
- 50 g gorzkiej czekolady lub groszków czekoladowych

Miękkie masło dokładnie zmiksować z cukrem, a następnie dodać jajko i ubić mikserem na jasną, puszystą masę (może to potrwać nawet kilka minut). Dodać mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną i szczyptą soli, zmiksować do połączenia na niewielkich obrotach. Na koniec dodać czekoladę pokrojoną w mniejsze kawałki i delikatnie wymieszać łyżką. Z ciasta formować kulki wielkości orzecha włoskiego i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, delikatnie spłaszczając dłonią. Piec w piekarniku rozgrzanym do 160 C (termoobieg) przez 15 minut.