

Frau Petra kocht

kochen•lernen•lachen•genießen

Schon im letzten Jahr haben mich diese Plätzchen angelacht 😊 ...sie sind so schokoladig, zart und saftig, einfach zum Dahinschmelzen und dazu sehen sie auch noch so toll aus, durch die aufgebrochene Puderzucker-Schicht. 😊

„Schokolade ist Gottes Entschuldigung für Spinat.“

Zarte Schokoplätzchen

❖ 50 g neutrales Öl

❖ 2 Eier

in den Mixtopf geben 30 Sek. / Stufe 4

❖ 180 g Zucker

❖ 60 g Backkakao

❖ 1 TL Vanille Extrakt

zugeben 45 Sek. / Stufe 3

❖ 125 g Mehl

❖ Prise Salz

❖ 1 TL Backpulver

❖ 50g gemahlene Haselnüsse

zugeben 40 Sek. / Stufe 4

Die Schokomasse für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

❖ ca. 100 g Puderzucker

Mit den Fingern etwa haselnussgroße Stücke abnehmen, zu Kugeln rollen und im Puderzucker wälzen.

Auf den Ofenzauberer setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° O/U-Hitze ca. 10-12 Minuten backen.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra