

### Czekoladowe ciasteczka z M&Ms

Dzisiaj inna wariacja ciasteczek z M&M. W smaku są zupełnie inne od waniliowych. Czekoladowe są mięciutkie, rozpływają się w ustach. No i ten obłędny smak czekolady, który nawet po kilku dniach jest bardzo intensywny. Lubię takie proste przepisy:) Przepis pochodzi [stąd](#).



#### Składniki na około 30 ciasteczek:

- 1 szklanka mąki pszennej
- $\frac{1}{2}$  szklanki gorzkiego kakao
- $\frac{1}{2}$  łyżeczko sody oczyszczonej
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli
- 100 g gorzkiej czekolady (można wymieszać z mleczną, ale im więcej mlecznej, tym słodsze ciastka)
- 115 g masła
- 1 opakowanie M&M (400 g)
- $\frac{3}{4}$  szklanki białego cukru
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

#### Ciasteczka

1. Wymieszać wszystkie składniki.

2. Wrzucić połowę drażetek.
3. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wykładać masę o wielkości orzecha włoskiego. Ciastka się rozlewają, należy zachować odległość 3-4 cm.
4. Resztą drażetek ozdabiać ciastka (po 3-4 drażetki na ciastko). Drażetki można ułożyć koło siebie. Ciastko się rozpułynie, a drażetki się rozsuna.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 8 minut.
6. Zostawić na blaszce około 5 minut, zdjąć i zostawić do wystudzenia na kratce.
7. Smacznego!