

Шоколадные палочки



На 100 грамм:
Калорийность: **383,39 ккал.**
Белки: **0,4 г.**
Жиры: **2,3 г.**
Углеводы: **96,23 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladnye-palochki/>

Всем это печенье так понравилось, что к вечеру не осталось и крошки. Рецепт очень простой, даже удивительно, что получается так хорошо в итоге!

Готовится просто, выглядит симпатично, сахарную пудру в тесто можно класть меньше, обмакивать концы можно и в белый шоколад.

Ингредиенты:

- 115г размягченного масла
- 55 сахарной пудры
- 125г муки
- 1ст.л. какао порошка
- 100г шоколада

Приготовление:

Взбить масло и пудру. Просеять муку и какао, постепенно добавить в масляную смесь. С помощью кондитерского кулька (наконечник 2,5 см) выдавить тесто на смазанный маслом противень, на расстоянии друг от друга. Печеньки должны быть примерно длиной 6см. Выпекать в разогретой духовке при 180С около 15 минут.

Вынуть из духовки и оставить печенье около 2 минут на противне, после остудить на решетке.

Шоколад растопить и немного остудить, обмакнуть концы печенья в шоколаде и дать застыть.