**Ciastka z białą czekoladą**

**Składniki:**

110g masła w temperaturze pokojowej

85g cukru brązowego

1 jajko

250g mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

¼ łyżeczka sody oczyszczonej

100g białej czekolady

50g obranych orzechów pistacji

Szczypta soli

100g tartego parmezanu

**Sposób wykonania:**

Masło utrzeć z cukrem i dodać na końcu jajko.

Do mąki dodać sól, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną. Wymieszać razem z masą z masła.

Dodać posiekane czekoladę, orzechy i starty parmezan. Wyrobić ponownie.

Z masy formować kulki około 30g i spłaszczać na blaszce wyłożonej papierem.

Piec w temperaturze 190\*C przez około 10minut do brązowego koloru. Wystudzić.

**Źródło przepisów i zdjęć: Dwór Korona Karkonoszy, www.dwor-korona.pl**

**Ciasteczka Brownie z białą czekoladą**

**Składniki:**

60g masła

150g gorzkiej czekolady

50g białej czekolady

2 jajka

150g cukru

50g mąki pszennej

1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

**Sposób wykonania:**

Gorzką czekoladę rozpuścić razem z masłem w kąpieli wodnej.

Jajka miksować z cukrem około 5 minut na kogel-mogel. Dodać masę czekoladową i dalej mieszając wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać pokruszoną białą czekoladę.

Wstawić do zamrażarki na 10 minut.

Wykładać łyżką na blaszkę z papierem do pieczenia.

Ciastka same się rozleją podczas pieczenia. Piec w temperaturze 180\* przez 10 minut.

Podczas schładzania ciastka stwardnieją.

**Źródło przepisów i zdjęć: Dwór Korona Karkonoszy, www.dwor-korona.pl**

**Blok ciasteczkowy**

**Składniki:**

120g masła w temperaturze pokojowej

120g brązowego cukru

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

1 jajko

200g mąki pszennej

Pół łyżeczki sody oczyszczonej

Szczypta soli

200g pastylek czekoladowych lub posiekanej czekolady

**Sposób wykonania:**

Zetrzeć masło z cukrem do powstania jednolitej masy. Dodać ekstrakt z wanilii oraz jajko, wymieszać. Zmieszać mąkę, sól oraz sodę oczyszczoną i dodać do masy. Następnie wsypać 150g pastylek i wymieszać. Formę do pieczenia wyłożyć papierem, a następnie wyłożyć masę. Posypać po wierzchu resztą pastylek. Piec w 170stopniach C przez około 20minut do brązowego koloru.

**Źródło przepisów i zdjęć: Dwór Korona Karkonoszy, www.dwor-korona.pl**