

COOKIES S KOUSKY ČOKOLÁDY



Asi na 35 malých cookies:

170g změkklého másla
150g třtinového cukru
50g cukru krupice
1 vejce
2 lžičky vanilkového extraktu (nemusí)
250g hladké mouky
2 lžičky kukuřičného škrobu
1 lžičku kypřicího prášku
špetka soli
100g čokolády

1 Nejprve v misce smíchejte mouku, škrob, kypřicí prášek a sůl. Čokoládu nasekejte na malé kousky

2 V jiné misce pořádně promixujte máslo a oba cukry. Přidejte vejce, vanilkový extrakt a znovu dobře promíchejte. Opatrně přisypte moukovou směs a čokoládu a zpracujte.

3 Takto připravené těsto zabalte do potravinářské fólie a dejte na 1h odpočinout do lednice.

4 Po vytažení z trouby nechejte 10min odležet. Mezitím si rozpalte troubu na 180°C.

5 Z těsta tvořte kuličky o velikosti ořechu a pokládejte je na pečícím papírem vyložený plech. Nechávejte mezi kuličkami dostatečný prostor a kuličky nijak neuplácávejte.

6 Pečte 8-9°C. Pokud se vám budou zdát cookies měkké, nelekejte se. Během chladnutí ztvrdnou.