



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 25. 06. 2012

Čokoládové cookies

Máslo vytáhneme předem z lednice, necháme v pokojové teplotě povolit a utřeme ho na jemnou kaši. Do másla přidáme vejce a promícháme. Mouku, cukr,...

Čokoládové cookies - postup přípravy

Máslo vytáhneme předem z lednice, necháme v pokojové teplotě povolit a utřeme ho na jemnou kaši. Do másla přidáme vejce a promícháme. Mouku, cukr, sůl, sodu a kypřicí prášek smícháme ve větší míse a postupně přimícháme k máslu, přidáme vanilkovou esenci a zpracujeme, až vznikne polotuhé těsto. Jakmile je těsto hotové, přidáme do něj nadrobno nasekanou čokoládu a ořechy a promícháme.

Těsto na čokoládové cookies tvarujeme lžící do menších placek a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem, mezi cookies necháme rozestupy, aby se během pečení neslepily.

Troubu předehřejeme na 150°C a **čokoládové cookies** pečeme asi 20 minut dozlatova.

Tip: Do smíchaného těsta můžeme kromě čokolády přidat například kandované ovoce, rozinky nebo kakao na obarvení cookies.