

Cookies s čokoládovými chipsy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hera 250 g
- Cukr krupice 250 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 500 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- Čokoláda na vaření (nebo čokoládové chipsy) 300 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

V misce utřeme Heru s cukrem a poté vyšleháme s vejci do pěny. Mouku nejprve smícháme s kypřicím práškem a poté přidáme do misky a promícháme.

Čokoládu nastrouháme a přidáme do těsta. Jestliže používáme čokoládové chipsy, dvě třetiny jich najemno nasekáme a přidáme do těsta a třetinu necháme na potom.

Z těsta vytváříme kuličky a pokládáme je na plech vyložený papírem. Důležité je nechat dostatečné rozestupy mezi kuličkami. Pokud jste použili chipsy, zbývající třetinu dáme navrch kuliček těsně před pečením.

Čokoládové cookies pečeme zhruba 15 minut v troubě předem vyhřáté na 200°C. Při pečení se kuličky roztečou do krásného tvaru sušenek.

Po upečení přendáme ihned sušenky z plechu na mřížku a necháme úplně vychladnout.