

Ořechové cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Polohrubá mouka 380 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Máslo 200 g
- Třtinový cukr 280 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Tmavá čokoláda, na kousky 300 g
- Bílá čokoláda, na kousky 200 g
- Sušené brusinky 3 hrst
- Lískové ořechy, přepůlené 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. V míse smíchejte mouku a sodu. V robotu našlehejte máslo a cukr do světlé a nadýchané hmoty. Pak k ní postupně přidávejte moučnou směs, vejce a vanilkový extrakt. Nakonec do těsta vmíchejte i obě čokolády a ořechy. Pomocí lžice těsto odebírejte a na plechu vyloženém pečicím papírem tvořte placičky. Pečte je 12-15 minut dozlatova.