

Solené čokoládové cookies s karamellem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- máslo 110 g
- třtinový cukr 270 g
- vejce 2 ks
- kakao 55 g
- mořská sůl 1.4 lžička
- prášek do pečiva 3.4 balíček
- hladká mouka 260 g
- čokoládové čočky 100 g
- čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

1

Vyložte si plechy pečicím papírem. Troubu předehřejte na 180 °C.

2

Máslo rozpusťte na středním plamenu v kastrůlku. Odstavte a vmíchejte třtinový cukr. Přidejte vejce a spojte do jedné hmoty. Přidejte kakao, sůl a prášek do pečiva, vymíchejte dohladka. Přisypte mouku a vypracujte na lepivé těsto. Nakonec přidejte čokoládové kousky a zamíchejte.

3

Na plech dělejte hromádky, na jednu sušenku použijte 1 lžíci těsta. Dávejte na plech maximálně 6 hromádek a daleko od sebe, aby se při pečení neslepily.

4

Teď udělejte do každé hromádky důlek palcem a dejte do něj jeden čtvereček karamelové čokolády. Vezměte si z kastrůlku kuličku těsta velkou asi jako vlašský ořech a prsty ji vytvarujte do placky, v průměru asi o 3 centimetry větší, než je hromádka. Položte placku na hromádku s čokoládou a prsty přitiskněte tak, abyste zakryli celou hromádku a nikde nic nevykukovalo zespod. Nakonec každou sušenku osolte asi špetkou soli.

5

Pečte ve vyhřáté troubě 10–15 minut.

Poznámka:

1 TABULKA čokolády plněná karamellem