

Brusinkovo-mandlové cookies s bílou čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- tuk hera 1.2 balení
- bílá čokoláda 1.4 hrnek
- mandlové lupínky 1.2 hrnek
- vejce 1 ks
- kypřicí prášek 1 lžička
- hladká mouka 1 hrnek
- vanilkový cukr Dr. Oetker 1 balíček
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 16

Postup:

Předehřejte troubu na 200 °C. Smíchejte jednotlivé suroviny a nakonec přidejte do směsi brusinky a mandle. Pokud se vám bude zdát těsto příliš řídké, dejte ho na 15 minut zchladit do ledničky. Potom polévkovou lžicí nabírejte těsto a kladte ho na plech vyložený pečicím papírem. Jednotlivé hrudky dávejte tak, aby mezi nimi bylo dost místa, protože se mohou při pečení roztéct. Pečte asi 10 minut. Nechejte vychladnout.

Poznámka:

recept na 36 porcí