

# Cookies s čokoládou a para ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 16

- para ořechy 75 g
- žloutek 1 ks
- čokoládové hrudky 75 g
- cukr krupice 275 g
- vanilkové aroma 2 lžička
- hera 250 g
- hladká mouka 250 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Para ořechy nahrubo usekáme. Krupicový cukr (100 g) vsypeme do hrnce a necháme na mírném ohni rozpouštět. Jakmile se objeví první náznaky tání, cukr zamícháme. Vytvoří se krystalky, které vysypeme na pečicí papír.

V míse ručním šlehačem vyšleháme změkrou Heru se zbytkem cukru, přimícháme žloutek a vanilkové aroma. Nakonec zlehka vmícháme mouku, čokoládové kousky a posekané ořechy. Těsto dáme na 20 minut do chladničky odležet.

Z vychlazeného těsta tvoříme malé kuličky a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Kuličky uprostřed trochu promáčkne prstem a povrch posypeme cukrovými krystalky. Plech vložíme do trouby a pečeme je při 175 °C zhruba 15 minut. Protože jsou kousky velice měkké, necháme je úplně vychladnout a pak je teprve sundáme z plechu.

**Poznámka:**

recept na 40 porcí