

# Americké čokoládové cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- tuk na pečení 250 g
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 500 g
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- cukr krupice 250 g
- vlašské ořechy 40 g
- sůl 1 špetka
- čokoláda na vaření 350 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Heru utřeme s cukrem a vejci do pěny. Přidáme mouku s kypřícím práškem a špetkou soli. Čokoládu a ořechy posekáme na menší kousky a přidáme je do těsta.

Z těsta vytváříme kuličky a pokládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Při pečení se kuličky roztečou do krásného tvaru sušenek. Americké čokoládové cookies pečeme v předem vyhřáté troubě asi na 200 °C zhruba tak 20 minut.

Upečené americké čokoládové cookies necháme vychladnout a můžeme se do nich pustit.