

Cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- hořká čokoláda 1 balíček
- sušené ovoce 1 ks
- jablko 0.5 ks
- rozinky 1 ks
- **těsto**
- máslo 150 g
- cukr moučka 200 g
- polohrubá mouka 260 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přísady na těsto smícháme v míse. Na první pohled to sice vypadá, že se tyto ingredience nemohou nikdy spojit a vytvořit těsto, ale věřte mi, jde to. Vytvoříme (nejlepší je to rukama) husté, mírně lepkavé těsto.

Vymažeme a vysypeme plech, nebo použijeme pečicí papír. Z těsta tvoříme kuličky o průměru asi 1,5

cm a klademe je na plech ve vzdálenosti asi 5 cm od sebe.

Jablko a čokoládu nakrájíme na malé kostičky a následně je seshora lehce zatlačíme do kuliček. Při pečení se kuličky roztečou a kostičky jablek, čokolády a rozinky tak budou zdobit celé sušenky. Komu se nechce jednotlivé kostičky klást na kuličky, může je zamíchat rovnou do těsta.

Přehřejeme troubu na 200 °C. Cookies vložíme do trouby a pečeme tak dlouho, dokud nezezlátnou (asi 15 minut). Po vytažení z trouby necháme cookies ještě chvíli vychladnout, tedy ztuhnout, aby se nám následně nepolámaly.

Z této dávky vyrobíte kolem 70 sušenek