

Čokoládové cookiesky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cukr moučka 0.25 hrnek
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- voda 1 ks
- vanilkový cukr 0.5 balíček
- změkklé máslo 0.5 hrnek
- čokoláda na vaření 1 balíček
- polohrubá mouka 1.5 hrnek
- hnědý nebo cukr krystal 0.33 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme polohrubou mouku, moučkový i krystalový cukr, přidáme půl balíčku vanilkového a prášek do pečiva. Všechno dohromady zamícháme. Přidáme vejce a změkklé máslo. Přidáme trochu vody, aby se těsto nedrobilo (podle potřeby).

Nadrobno nakrájíme čokoládu na vaření a přimícháme do hotového těsta.

Na plechu z těsta vytváříme ploché placky, klademe je dál od sebe, aby se při pečení neslepily.

Čokoládové cookiesky pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 12 minut. Je lepší se spoléhat na vlastní zkušenosti s troubou, kterou máme doma.