

Americké sušenky cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 0.25 lžička
- kakao 50 g
- mletá skořice 1 lžička
- jedlá soda 1 lžička
- vejce 2 ks
- mléko 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- sekaná čokoláda 350 g
- máslo 225 g
- cukr krupice 250 g
- polohrubá mouka 250 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

V jedné míse spolu smícháme všechny suché ingredience - tedy mouku, cukr, kakao, vanilkový cukr, jednu sodu, skořici a sůl. Do druhé mísy dáme mléko, vejce, máslo a čokoládové flíčky a všechny ingredience zpracujeme dohromady.

Sypké ingredience z první mísy postupně prosejeme do druhé mísy, přičemž následně těsto důkladně propracujeme. Čajovou lžičkou děláme z těsta malé kuličky, které poté klademe na plech

vyložený pečícím papírem. Děláme větší mezery, protože sušenky nabudou. Americké cookies pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 9 - 12 minut.

Americké cookies necháme trochu vychladnout a můžeme se do nich pustit. Kdo chce může dát trochu méně cukru a trochu méně másla, aby se sušenky příliš neroztekly.