Mandlovo - brusinkové cookies

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Bílá čokoláda, nasekaná na kousky 600 g
- Máslo, změklé 200 g
- Vejce 2 ks
- Světlý cukr muscovado 100 g
- Zlatý třtinový cukr 175 g
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Hladká mouka 350 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Skořice / nemusí být / 1 lžička
- Sušené brusinky 100 g
- Loupané mandle, nasekané 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. V misce rozpusťte 170 g čokolády nad hrncem s vroucí vodou, pak ji nechte zchladnout. Vmíchejte máslo, vejce, oba cukry a vanilkový extrakt a našlehejte dokrémova. Dobře to jde ručním elektrickým šlehačem.
Pak přidejte mouku, prášek do pečiva, skořici a brusinky i zbývající čokoládu a mandle. Vzniknout by vám mělo husté těsto. Plech vyložte pečícím papírem a pomocí lžíce na něj z těsta dělejte malé bochánky, ty vždy jemně stlačte a poté 12 minut pečte dozlatova. Nechte minutu dvě chladnout na

plechu, pak přesuňte na mřížku.