

Cookies s bílou čokoládou a tropickým ovocem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vanilková esence 1 lžička
- Bílá čokoláda 80 g
- Hnědý cukr 120 g
- Sušené ovoce - směs (papája, mango) 75 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Mouka hladká 200 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Troubu vyhřejeme na 190 °C. Vezmeme 2 plechy a vyložíme je mírně pomaštěným pečicím papírem. Do mouky přisypeme prášek do pečiva a přidáme mírně rozehřáté máslo. Přidáme cukr, na kousky nasekanou bílou čokoládu, sušené ovoce a prohněteme.

Dále přidáme vanilkovou esenci, vejce, přípaně i vodu. Výsledkem by mělo být tužší těsto. Těsto lžičkou vytvarujeme, dáme na plech a přimáčkujeme. Doba pečení je asi 10-12 minut, pečeme do zlatohněda.