

Black & white cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 1 hrnek
- Změklé máslo 100 g
- Třtinový cukr 0.5 hrnek
- Holandské kakao 3 lžíce
- Skořice 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Nalámaná bílá čokoláda 100 g
- Mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Do mísy vsypte veškeré "suché" ingredience - tedy mouku, cukr, kakao, skořici, prášek do pečiva - důkladně promíchejte. Dále přiklepněte vajíčko a zamíchejte, začnou se tvořit hrudky, v tomto okamžiku přidáme i máslo. Těsto propracujte nejlépe rukama. Hotové těsto se bude trochu lepit. Pokud se Vám bude těsto drobit, přilijte lžici mléka. Na úplný závěr přidejte bílou čokoládu, vmíchejte ji do těsta anebo ji zatlačte do kakaových "kopečků" těsně před pečením. Své sušenky jsem pekla remosce, vy si předehejte troubu na 180 stupňů a dle velikosti sušenek pečte 10 - 15 minut.

Plech si vyložte pečicím papírem a nandejte na něj kopečky těsta. Sušenky nedávejte blízko sebe - mají tendence se roztahovat :-).

