

Čokoládovo-ovesné cookies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mouka 1.5 šálek
- Soda 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Máslo 1 šálek
- Hnědý cukr 1 šálek
- Cukr krystal 0.5 šálek
- Vanilka 1.5 balíček
- Vejce 2 ks
- Ovesné vločky 2 šálek
- Kousky čokolády 2 šálek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Troubu vyhřejeme, plech vymažeme. V míse smícháme mouku, sodu a sůl. V druhé míse vymícháme máslo s cukrem, přidáme vanilku, vejčka a zamícháme. Postupně přidáváme mouku, až dokud nedrží hmota spolu.

Nakonec přidáme vločky a čoko-kousky. Lžící tvoříme placičky a dáváme na plech.

Pečeme asi 8 - 10 minut a skladujeme na chladném místě.

