

Čokoládové placičky „cookies“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rozpuštěná mléčná čokoláda 140 g
- Máslo 100 g
- Třtinový cukr 160 g
- Vanilková esence 0.5 lžička
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 150 g
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Vlašské ořechy 50 g
- Hořká čokoláda nasekaná 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Šlehat máslo, poté přidat cukr, ušlehat tuhou hmotu, přidat vejce, vanilkovou esenci a nakonec rozpuštěnou čokoládu.

Mouku, sůl, prášek do pečiva přes síto přesít do směsi, pořádně promíchat, nakonec přidat oříšky a nasekanou čokoládu.

Na plech s pečícím papírem poklademe čajovou lžičkou malé bochánky s dostatkem odstupu - roztáhnou se na placičky.

V přehřáté troubě péct při 180 °C 12-15 minut. Po vyndání z trouby nechat vychladnout.