COOKIES

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

12 ks	Ingrediencie:
170 g	mäkkého masla
100 g	kryštálového cukru
100 g	hnedého cukru
1 ks	vanilkového struku
2 ks	vajec
2 PL	mlieka
300 g	hladkej múky
10 g	kypriaceho prášku
200 g	nasekaných lieskových orechov
2	tablety čokolády na varenie

Čas prípravy

Náročnosť

Postup prípravy

POSTUP:

V miske zmiešajte mäkké maslo, vanilku s cukrami do bielej peny. Primiešajte vajíčka a mlieko. Do zmesi pridajte preosiatu múku a kypriaci prášok. Na záver jemne domiešajte nasekané lieskové orechy. Na plechu s dierovanou silikónovou podložkou si dostatočne od seba urobte pomocou zmrzlinovej naberačky guličky. Na každú guličku položte a jemne zatlačte 2 kúsky čokolády. A navrch pridajte opäť zmrzlinovou naberačkou guličku cesta. Jemne prstami zatlačte, aby sa vrchné a spodné cesto spojilo a čokoláda nevykukávala. Pečte na 180°C 10 minút, potom plech otočte a pečte ďalších 5 minút. Nazdobte cookiesky kúskami orechov a dajte dopiecť posledných 5 minút. Nechajte ich vychladnúť na plechu.