



# Cookies s čokoládou

asi 45 kusů



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

160 g hladká mouka  
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
130 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker  
1 KL Aroma vanilkové Dr. Oetker  
150 g máslo nebo margarín - změkklé  
2 ks vejce  
100 g čokoláda hořká

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem a pudingovým práškem. Přidáme aroma, máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Nakonec vmícháme nasekanou čokoládu. Pomocí dvou kávových lžiček z těsta vytvoříme na plechy vyložené papírem na pečení hromádky o velikosti vlašského ořechu. Hromádky nanášíme v dostatečné vzdálenosti od sebe (asi 4 cm), protože při pečení zvětší objem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme každý plech 12 minut.

**Elektrická trouba: 190 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 170 °C**  
**Doba pečení: asi 12 minut**

- 2 Cookies necháme vychladnout.

Tip:

- Tip: Do těsta můžeme přidat 50 g strouhaného kokosu a dozdobit Polevou tmavou Dr. Oetker.

