



Cookies z černého kakaa

asi 50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

280 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
4 zarovnaná PL Černé kakao Dr. Oetker
100 g cukr
1 ks vejce
200 g máslo změkklé

Na ozdobení:

2 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie
plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se sodou, kakaem a cukrem. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta vytvoříme váleček, zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky. Těsto rozdělíme na asi 50 stejných dílů a z každého vytvarujeme kuličku. Kuličky rozložíme na plech vyložený papírem na pečení v dostatečné vzdálenosti od sebe. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 170 °C

Horkovzdušná trouba: asi 150 °C

Doba pečení: asi 10 - 15 minut

- 2 Cookies necháme vychladnout.
- 3 Polevu připravíme podle návodu na obale. Nalijeme ji do misky a sušenky v ní z poloviny namočíme. Necháme ztuhnout.

