



Kakaové cookies s holandským kakaem

asi 50 kusů



snadná příprava

do 42 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

280 g hladká mouka

3 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

80 g Holandské kakao Dr. Oetker

300 g cukr

1 ks vejce

200 g máslo změkklé

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kakaem a cukrem. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Na plechy vyložené papírem na pečení tvoříme z těsta pomocí dvou lžiček hromádky v dostatečné vzdálenosti od sebe. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Cookies necháme vychladnout.

