

AMERICKÉ ČOKOLÁDOVÉ COOKIES

40 g vlašské ořechy
250 g máslo nebo tuk na pečení
500 g polohrubá mouka
250 g cukr krupice
2 ks vejce
1/2 balíčku kypřící prášek do pečiva
350 g čokoláda na vaření
1 špetka sůl



Máslo utřeme s cukrem a vejci do pěny. Přidáme mouku s kypřícím práškem a špetkou soli. Čokoládu a ořechy posekáme na menší kousky a přidáme je do těsta.

Z těsta vytváříme kuličky a pokládáme je na plech vyložený pečícím papírem. Při pečení se kuličky roztečou do krásného tvaru sušenek. Americké čokoládové cookies pečeme v předem vyhřáté troubě asi na 200 °C zhruba tak 20 minut.

Upečené americké čokoládové cookies necháme vychladnout a můžeme se do nich pustit.