

ONLINE PATISSERIE

Sweet Flow

Božské cookies z Paříže

Ingrediencie

300 g másla
425 g třtinového cukru
2 vejce
1 žloutek
8 g soli
525 g hladké mouky
12 g kypřicího prášku
250 g vlašských ořechů
225 g hořké čokolády 55% (ideálně penízky)
180 g mléčné čokolády

Postup:

- › Smícháme měkké máslo a cukr. Přidáme vejce a poté suché ingredience (mouku, sůl a kypřicí prášek). Přisypeme ořechy. Nakonec přidáme čokoládu.
- › Rozdělíme na tři stejné části (každá přibližně 650 g)
- › Vytvoříme 30 cm dlouhé válečky. (Z každého později vytvoříme 12 sušenek.)
- › Dáme přes noc do ledničky, aby nám válečky krásně zatuhly a šly dobře krájet.
- › Nakrájíme a položíme na pečící plech. Mezi každým kolečkem necháme dostatečný prostor. Zvětší během pečení svůj objem.
- › Pečeme na 175 °C, 12 – 14 min podle typu trouby. Cookies by měly být nahoře zlatavé, ale ne příliš, aby byly uvnitř měkoučké.
- › Okamžitě po upečení je sundej z plechu, aby se nevysušily.