

Chocolate Chip Cookies Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 225g
- Šećer 50g
- Šećer demerara 150g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Vanilija u prahu
- Glatko brašno 225g
- Prašak za pecivo 4g
- Sol 2g
- Čokoladne kapljice tamne 100g
- Tamna čokolada, nasjeckana 150g

Upute

1. Stavite omekšani maslac u zdjelu samostojećeg miksera s pjenjačom.
2. Miksajte ga sa šećerom, smeđim šećerom i vanilijom u prahu.
3. Dodajte jaje i žumanjak i izmiksajte.
4. U smjesu prosijte brašno, prašak za pecivo i sol, pa ih umiješajte.
5. Dodajte čokoladne kapljice i nasjeckanu čokoladu.
6. Tijesto koristite odmah, ili ga stavite u hladnjak na 24 sata.

7. Grabilicom za sladoled uzmite tijesto i stavite ga na lim za pečenje obložen masnim papirom. Ostavite dovoljno mjesta između keksa.
8. Pecite ih na 180°C otprilike 10-15 minuta, dok ne porumene na rubovima.

Copyright© PastryMaestra.com™