

Webové cookies?

My vás naučíme lepší! Mňau!

Virtuální cookies na vás vyskočí na každém rohu, ale o recept na ty opravdové se s vámi podělí jen Kočka z Webkitty. Pojd'te si s námi upéct super jednoduché a osvědčené sušenky.

Připravte si:

- 🐾 100 g změkklého másla
- 🐾 125 g moučkového cukru
- 🐾 1 vejce
- 🐾 1 čajovou lžičku vanilkového extraktu
- 🐾 200 g hladké mouky
- 🐾 1 čajovou lžičku kypřicího prášku
- 🐾 špetku soli
- 🐾 100 g nahrubo nasekané čokolády

Vyhrňte si rukávy a jdeme na to:

Nejdříve si dejte předehřát troubu na 170 °C. Ve velké míse utřete máslo a cukr do nadýchané světlé pěny. Přidejte vejce, vanilkový extrakt a dobře promíchejte. Přes síto do mísy prosejte mouku, kypřicí prášek a sůl. Nakonec do těsta vmíchejte nahrubo nasekané kousky čokolády. Lžící si dávkujte těsto a tvarujte z něj kuličky (klidně si na to přizvěte malé i velké pomocníky). Kuličky pokládejte na plech vyložený pečicím papírem. Pozor, nezapomeňte mezi nimi udělat dost velké rozestupy. V troubě se krásně roztečou do tvaru placatých cookies. Plech dejte do předehřáté trouby a sušenky pečte 10–15 min. Jakmile jsou hotové, nechte je vychladnout, ať si nespálíte tlapky a jazýčky! Vychutnejte si je s těmi, které máte rádi. *Mňau.*



Kdo jsme?

Profesionální webhostingová společnost Webkitty.cz. Zaregistrujeme doménu, zajistíme profi hosting. Mňau.

PS: V našem týmu máme různé výzvy. Tato sušenková je jako dělaná na volné víkendy. Recept na cookies jsme pro vás vyzkoušeli a ochutnali, tak se nemusíte bát, že by se vám nepovedly. Jen si nezapomeňte hlídat čas, ať je nespálíte.

www.webkitty.cz