

Cookies bez lepku

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnečku rozpustíme změkklé máslo a necháme ho mírně zchladnout. Poté ho vyšleháme do pěny s vejci (2 ks) a cukrem.

Do mísy si prosejeme směs, kakao a přidáme špetku soli. Sypké ingredience promícháme s vyšlehanou směsí a důkladně zapracujeme. Nakonec zlehka vmícháme čokoládu, kterou jsme nahrubo nasekali.

Plech si vyložíme pečicím papírem. Malé hromádky těsta klademe na papír s dostatečnými rozestupy mezi sebou.

Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 12 minut.

Ingredience

- Vejce - 100 g
- Jedlá sůl - 1 g
- Holandské kakao 100 g - 50 g
- Cukr krystal - 300 g
- Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g - 260 g
- Krajanka máslo 250 g - 110 g
- Hořká čokoláda 100 g - 100 g

