



www.moji-recepti.net

Naslov:

Čokoladni kukiji

Sestavine:

3 x jajca
90 g rjavega sladkorja
300 g bele moke
140 g masla
1 x vanilijev sladkor
1 x žlička pecilnega praška
200 g čokolade
2 x pesti orehov



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

(Postopek je označen s ●)

- V skledo ubijemo 3 jajca in dodamo rjavi ter vanilijev sladkor.
- Sestavine zmešamo. Najlažje kar s kuhinjskim robotom za mešanje.
- Nato dodamo maslo sobne temperature in še žličko pecilnega praška ter penasto umešamo vse.
- Postopoma dodajamo belo moko v testo.
- Orehe in čokolado (2 običajni tablici čokolade) nasekljamo na majhne koščke ter jih stresemo v testo med mešanjem.
- Peki papir položimo na pekač in z dvema žličkama zajemamo testo ter oblikovane piškote položimo na pekač. Testa za kukije nastane približno za dva pekača.

- Pečemo v pečici pri 180° C približno 10 minut oz. toliko časa, da se kukiji lepo zapečejo.