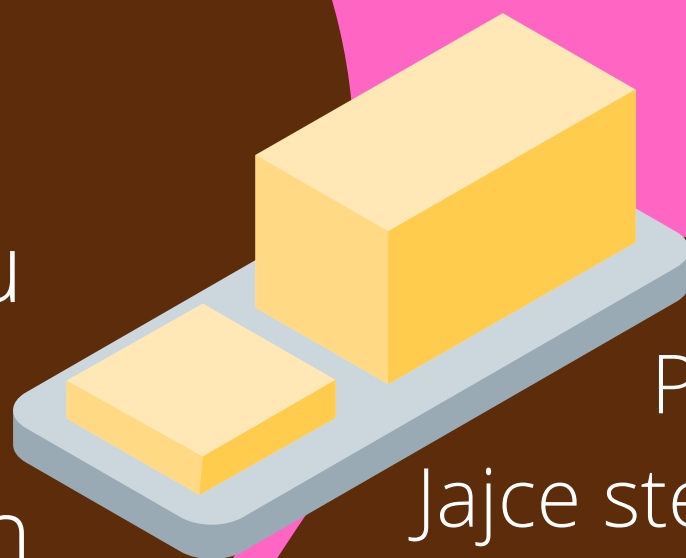


NAJBOLJŠI ČOKOLADNI PIŠKOTKI

SESTAVINE:

- 300g moka
- 1 žlička sode bikarbone
- ščepec soli
- 230g masla
- 150g sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 120g grobo nasekljan temne čokolade



POSTOPEK:

Jajce stepemo. Dodamo sladkor in penasto zmešamo. Malo posolimo, dodamo žličko pecilnega praška. Prilijemo staljeno maslo. Vmešamo poljubno količino kakava, moka in nasekljano čokolado.



Iz testa oblikujemo za veliko žlico velike kroglice, ki jih v ustreznih razmakih polagamo na pekač obložen s peki papirjem.

Pečemo 8–10 minut pri temperaturi 190 stopinj.

