

Famozni chocolate chip cookies

Keksići s komadićima čokolade savršeno će zasladiti vaše zimsko poslijepodne, uz kavu, čaj ili kakao. Naš chef Luka Raspor donosi vam super brzi recept za idealne domaće chocolate chip cookies koji će vas oduševiti

Sastojci:

- 200 g maslaca
- 250 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 6 vrećica vanilin šećera
- 420 g brašna
- 2 praška za pecivo
- ¼ čajne žličice soli
- 270 g čokolade s visokim postotkom kaka
- 200 g usitnjenih badema i lješnjaka

Priprema: Zagrijte pećnicu na 170°C zajedno s namašćenom pločom za pečenje. Zdrobite čokoladu na komadiće veličine cca. 5mm. Rastopite maslac na pari. Maslac ne smije biti vruć, već topao, maksimalno oko 40-ak°C. Izmiksajte maslac sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodajte jedno po jedno jaje. Miješajte dok se sastojci ne povežu. U posebnoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol. Brašno dodajte žlicom u masu jaja i maslaca, uz stalno miješanje.

Zatim u tijesto dodajte i komadiće čokolade i miješajte dok se komadići ne rasporede jednoliko, pa nastavite s dodavanjem brašna. Uz čokoladne komadiće dodajte i komadiće badema i lješnjaka. Tijesto dobro izradite dok ne postane jednolično. Ugrišanu i namašćenu ploču za pečenje pospite brašnom (oko 2 žlice na veliku ploču). Kada se pećnica zagrijala, postavite papir i pobrašnite ga, pa na to stavljajte kolačiće. Kolačiće oblikujte običnom žlicom, spljoštite ih rukama pa postavite na pleh. Kolačiće pecite oko 15 minuta na 170 °C. Kad su pečeni, stavite hladiti oko sat vremena.