

Chocolate Chip Cookies (okoladni keksici)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gmekanog putra
- **120** gbijelog, kristal šecera
- **120** gsmedjeg šecera
- **1/2** kašicicevanilin šecera
- 1jaje lagano ulupano
- **300** gbrašna
- **2** kašiciceprasha za pecivo
- **1/2** kašicicesoli
- **250** gcokolade sitno iskomadane

Priprema

U plasticnu zdjelu dodati omekšali putar, bijeli i smeji šecer i vanilu. Mikserom miksati dok masa ne postane fina i glatka. Pomalo dodavati umuceno jaje, miksati i sve tako dok se jaje ne utroši. Dodavati pomalo brašna pomiješanog sa praškom za pecivo i soli. Nastaviti miksati smjesu. Dodati cokoladu isjecenu na sitne komadice i fino promiješati da se cokolada rasopredi svukud i da bude glatka. Malom kašicicom uzimati tijesto, valjati u kuglice i stavljati na pleh obložen pek papirom. Voditi racuna da kuglice imaju prostora, jer ce se prilikom pecenja spljostiti i biti vece velicina. Staviti u dobro zagrijanu pecnicu na 200C da se peku 10-12 minuta maksimalno. Izvaditi iz pecnice, i ostaviti 2-3 minute u plehu da se malo prohlade i stvrdnu. Prebaciti ih na žicu od pecnice da se skroz ohlade.

Savet

Kad izvadite kolaie, obavezno ih ostavite 2-3 minute da se malo stegnu kako je navedeno u receptu i onda ih prebacite na žicu da se hlađe. Kuglice nikako nemojte pokušavati sami spljostiti, jer e se one same tokom peenja spljostiti. Vodite rauna da imaju dosta mjesta. Pošto nee sve stati na jedan pleh, kolaie pecite u više tura. (Meni je trebalo 2). Po želji možete dodati komadie bijele okolade, grožice i orašaste plodove.