

## Cookie - čokoladni piškoti



Foto: Kaja

### Priprava:

Za **čokoladne piškote (cookije)** pečico segrejemo na 200°C. Zmehčanemu maslu dodamo sladkor in penasto umešamo.

V ločeni posodi zmešamo moko in kakav, ter dodamo k mešanici sladkorja in masla. Na koncu k tej zmesi dodamo jajce in dobro premešamo. Če se nam zdi, da je zmes pretrda (se z mešalnikom težko meša) dodamo žličko mleka, po potrebi tudi več.

Čokolado natrgamo na koščke in dodamo mešanici. Količino čokolade lahko seveda prilagodimo svojim željam.

Z rokami oblikujemo kroglice v velikosti naše pesti in jih v razmaku, vsaj pet centimetrov, polagamo na pekač, ki je obložen z papirjem za peko.

Piškoti se naj se pečejo 10 minut oz. dokler na njih ne opazimo rahlo temne robove.

Ko bomo kekse vzeli iz pečice bodo na sredini mehki, vendar se bodo po 30 minutnem počitku nekoliko strdili. Takšne nato pojemo.

Dober tek!

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** piškoti in sladkarije

**Lastnosti:** ugodna kuhinja

### Sestavine za 10 porcije:

- 200 g masla (ali margarine, naj bo zmehčano)
- 300 g sladkorja
- 275 g moko
- 75 g kakava
- 1 jajce
- žličko mleka (če je zmes pretrda)
- 1 tabla čokolade (mlečne)
- 1 tabla čokolade (bele ali temne)