

Čokoládovo figové popraskané cookies



POTREBUJETE:

100 g sušených fig
50 g masla
200 g horkej čokolády
2 vajcia
110 g krupicového cukru
100g hladkej, alebo špaldovej múky
1/2 lyžicky sódy
trošku soli
práškový cukor na obalenie

POSTUP:

Vo vodnom kúpeli necháme pomaly rozpustiť maslo a čokoládu, zatiaľ v kuchynskom robote vyšľaháme vajcia a krupicový cukor do hustej a svetlej peny, trvá to cca 3 minúty. Múku zmiešame so soľou s sódou. Do rozpustenej čokolády s maslom zapracujeme po malých dávkach sušené figy a túto zmes pomaly prilievame k vaječnej zmesi, pričom robot nechávame stále pustený na najnižších otáčkach. Na záver po lyžiciach pridáme múku so soľou a sódou a všetko spolu vypracujeme na riedke cesto. To dáme na dve hodiny zachladiť. Rúru vyhrejeme na 150 stupňov a plechy vyložíme papierom na pečenie, alebo teflonovou fóliou. Po zachladení lyžicou vykrajujeme cesto z ktorého vytvárame malé guľičky a obaľujeme ich v nachystanom práškovom cukre. Guľičky poukladáme na plech v dostatočných rozstupoch, pretože sa roztečú. Pečieme 10-12 minút, ak ich prepečiete budú suché, čo by bola veľká škoda.