

Crinkles



Budeme potrebovať:

- 2 vajíčka
- 60 g masla
- 100 g cukru
- 200 g hladkej múky
- 200 g horkej čokolády
- 1 lyžička vanilkového extraktu
- 1 lyžička kypriaceho prášku
- + kryštál. a práškový cukor na obaľovanie

Čokoládu si roztopíme vo vodnom kúpeli a necháme jemne vychladnúť. V miske zmiešame múku a kypriaci prášok. Do ďalšej misky dáme maslo, cukor, vanilk. extrakt a rozpustenú čokoládu a spolu vymiešame mixérom. Pridáme po jednom vajíčka a vmiešame. Nakoniec primiešame aj múčnu zmes a vytvarujeme cesto. Uložíme do chladničky aspoň na 3 hodiny alebo najlepšie cez noc (ja som nechala 6 hodín). Rúru si predhrejeme na 180°C. Dva-tri plechy si vystelieme papierom na pečenie. Pripravíme si dve misky alebo taniere – do jednej dáme kryštálový cukor, do druhej práškový cukor. Z cesta formujeme malé guľôčky, ktoré najprv vyvaľkáme v kryštálovom cukre a potom poriadne v práškovom cukre. Uložíme na plech a dáme piecť na 8-10 minút. Necháme vychladnúť na

plechu a potom si už na nich len pochutnávame