

# Mandľovo pomarančové cookies s čokoládou



## CESTO :

125g maslo  
150g hladká múka  
100g práškový cukor  
50g mandľová múka  
1 žltok  
1,5 lyžičky škrob  
1,5 lyžičky čerstvá pomarančová kôra  
1/2 lyžičky prášok do pečiva  
100g 70% čokoláda  
mandle na posýpanie

## POSTUP:

Maslo a cukor vymiešame do peny, potom pridáme žltok a všetko do spojenia poriadne premiešame. Do hmotny postupne pridávame múku, kôru, škrob a prášok do pečiva. Po chvíľke vznikne hladké cesto, z ktorého tvoríme malé placky. Placky s primerom cca 2,5 cm ukladáme na plech vyložený pečiacim papierom, alebo teflonovou fóliou. Pečieme približne 8-10 minút, individuálne podľa konkrétnej rúry, na 150 stupňov. Hotové cookies polievame čokoládou, ktorú sme si roztopili vo vodnom kúpeli. Navrch môžeme posypať mandľami, alebo pomarančovou kôrou.