



ARAŠÍDOVÉ COOKIES

(recept na 12 větších kousků)

- 70 g másla
- 50 g [arašídového másla 100%](#)
- 90 g [třtinového cukru s melasou](#) (muscovado)
- 60 g cukru krupice
- 1 vejce
- 170 g hladké mouky
- 2 g jedlé sody (necelá 1/2 lžičky)
- 2 g soli
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 50 g sekaných arašídů (solené, pražené)
- 50 g čokoládových peciček

Lehce změkklé máslo, arašídové máslo a oba cukry společně utřete do pěny. V robotu to jde nejlépe [plochou \(míchací\) metlou](#). Přidejte vejce, dobře zapracujte. Vmíchejte mouku smíchanou s jednou sodou, solí a škrobem. Nakonec přidejte arašídů a čokoládu.

Těsto dejte krátce zchladit, aby se dalo tvarovat, mezitím si předehřejte troubu na 170 stupňů (horkovzduch).

Z těsta odvažujte kousky o hmotnosti 50 g, vytvarujte do kuličky a rozložte na plech vyložený papírem nebo [podložkou na pečení](#) (použila jsem [perforovaný AirMat](#)). Pečte ve vyhřáté troubě 10 minut, pak nechte zcela vychladnout na plechu. Ihned po upečení jsou měkké a při manipulaci by se mohly poškodit. Skladujte v uzavřené dóze.

TIP - Pokud chce cookies více křupavé a lehce placatější, dejte cukr v poměru 1:1, tedy 75 g bílého a 75 g třtinového.