



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 225 g moke
- 175 g sladkorja
- 150 g masla
- 2 čajna žlica pecilnega praška
- 1/2 čajna žlica cimeta v prahu
- 80 g čokolade - temne, rahlo grenke
- * nastrgana lupina ene pomaranče
- 2 jedilna žlica oranžnega soka

čokoladno pomarančni cookies

Chef cvetka cmor

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kremasto umešamo sladkor in maslo. Dodamo moko, pecilnega in cimet. Čokolado nasekamo na majhne koščke in s pomarančno lupinico in sokom pomaranče dodamo k masi ter z rokami zamesimo testo. Testo damo na pomokano delovno ploskev in razvaljamo največ na 1 cm debelo. S kozarcem, premer 6 cm, izrežemo krogce. Damo jih na papir za peko z malo večjo razdaljo, ker lahko razlezejo. (Uporabila sem gladko moko in se niso dosti razlezli).

Pečemo jih na srednjem vodilu na 180 °C, 19 - 20 minut, dokler niso zlato rumeni. (Ker sem dodala čokolado k masi in premesala z mešalcem so postali bolj čokoladni).