

# Pravé americké sušenky (cookies)

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

2 a 1/4 hrnek	hladká mouka
1 lžička	soda
1/2 lžička	sůl
1 hrnek	změkklé máslo
1 a 1/4 hrnek	cukr krystal
1 lžička	vanilkový extrakt
2 ks	vejce
2 hrnek	čokoládové pecky nebo nahrubo pokrájená čokoláda



## Postup přípravy

V míse smícháme mouku, sodu a sůl. V jiné míse začneme šlehat máslo, až získá krémovou konzistenci. Přidáme cukr a vanilkový extrakt a znovu zašleháme. To samé také s vejci. Následně postupně vmícháme mouku se sodou a solí. Nakonec přidáme čokoládové pecky nebo čokoládu a pomocí lžice tvoříme menší kuličky asi o velikosti pingpongového míčku. Skládáme je v rozestupech na plech vyložený pečicím papírem, sušenky se rozjedou, proto potřebují kolem sebe prostor. Pečeme 8 až 10 minut v troubě vyhřáté na 190°C, dokud sušenky nezezlátnou.