

• Čokoladni božični kukiji



Čokoladni kukiji, ki spadajo v kategorijo zdravih božičnih piškotov, saj jih pripravljam iz rjavega sladkorja ter iz polnozrnate moke, ki jih naredi izredno okusne in hrustljave, so obvezna sestavina božičnega pladnja s slašticami. Z veseljem pa jih pečem skozi vso leto, saj so izjemnega okusa tako sveže pečeni kot tisti, ki že nekaj dni počivajo v posodi za piškote. Z njimi enostavno ne morete zgrešiti.

Potrebujete

- 250 g masla
- 250 g rjavega sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- ščepec soli
- 2 jajci
- 360 g moke (polnozrnate ali katerokoli druge)
- 1 žlička pecilnega
- ¼ žličke sode bikarbone
- 300 g grobe sesekljanje jedilne čokolade (lahko je tudi temna čokolada, lahko bela čokolada, lahko pa se igrate z okusi in različne čokolade med seboj zmešate)

Priprava

Maslo, sladkor in sol raztopite ter počakajte, da se zmes ohladi. Zmešajte moko, pecilni, vanilin, sodo, jajca ter temu prilijte zmes masla in sladkorja ter dobro premešajte. Dodajte sesekljano čokolado, vendar si nekaj gramov le te pustite za okrasitev.

Na s peki papirjem obložen pekač polagajte kupčke testa, ki jih rahlo sploščite z vilico ter posujte z nekaj koščki preostale sesekljanje čokolade. Vendar pozor, čokoladni božični piškoti se bodo med peko krepko »razlezli«, zato jih polagajte na primerno razdaljo. Pecite v ogreti pečici 195 stopinj za 11 do 13 minut. Pečene božične piškote pustite, da se shladijo ter jih šele nato premikajte.