Tahini cookies

Vypadají efektně a ještě lépe chutnají. Uvnitř měkké a navrchu křupavé.

15 COOKIES

Co budeme potřebovat:

- 125 g žitné mouky
- 100 g hladké celozrnné mouky
- 100 g másla
- 150 g třtinového cukru
- 75 g tahini pasty
- 1 velké či 2 malé vejce
- 200g vysokoprocentní čokolády (60-90%)
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1/2 lžičky soli
- vanilkový extrakt/lusk
- sezamová semínka

Postup:

Změklé máslo, cukr a tahini pastu šleháme do nadýchané pěny zhruba pět minut. Poté přidáme vejce a vanilku a lehce prošleháme.

Do jiné mísy prosejeme obě mouky, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a vše promícháme.

Po částech přidáváme sypké suroviny k máslové pěně a vytvoříme jednotné těsto.

Čokoládu nasekáme na menší kousky a vpracujeme do těsta. Těsto přikryjeme potravinářskou fólií a uložíme do lednice na nejméně 2 hodiny.

Po uležení v lednici vytvoříme 15 kuliček, pokud chcete mít všechny stejné, odvažujte cca 60 g na každou kuličku. Poté obalíme v sezamových semínkách a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme 10-15 minut. Po 5 minutách pečení vyjmeme z trouby plech a několikrát s ním bouchneme o kuchyňskou linku, abychom ze sušenek vyhnali vzduch a zploštily se. Poté dáme zpět do trouby a dopékáme dozlatova.