

## Csokis-vaníliás cookie



Könnyen elkészíthető

(Kb. 40-45 db)

### Hozzávalók

#### Tésztához:

200 g étcsokoládé  
175 g lágy vaj vagy margarin  
100 g porcukor  
1 tasak **Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor**  
1 tasak **Dr. Oetker Eredeti Puding vaníliaízű**  
2 tojás (közepes méretű)  
250 g búzaliszt  
1 csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**

#### Előkészítés:

A sütőt előmelegítjük. A tepsit kivajazzuk, és sütőpapírral béleljük. A csokoládét durva darabokra törjük.

#### Elkészítés:

##### Tészta

A lágy vajat vagy margarint egy keverőtálba tesszük és konyhai robotgéppel habosra keverjük. Fokozatosan hozzáadjuk a cukrot, a Bourbon vaníliás cukrot, majd a tojásokat egyenként, félpercenként a konyhai robotgép legmagasabb fokozatán a masszához keverjük. A lisztet a sütőporral és a pudingporral elkeverjük, és a masszához adjuk. Ezután a csokoládédarabokat is hozzákeverjük. Két teáskanál segítségével kb. dió nagyságú halmot, egymástól 5 cm távolságra a tepsibe helyezünk és egy nedves kanállal kissé ellapítjuk (kb. 6 cm átmérőjű tallerrá).

A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.



Alsó és felsőfűtés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 15 perc

Ha megsült, a cookie-t sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

**Tipp:**

Ha ropogósabb cookie-t szeretnénk, növeljük a sütési időt 17 percre.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)