ISOT SUKLAACOOKIET



Nämä paksut, kullanruskeat ja paljon pureskeltavaa sisältävät keksit ovat täynnä suklaahippuja. Ne ovat herkullisia lämpiminä suoraan uunista syötyinä. Cookiet ovat juuri oikean kokoisia lasten käteen, suuria mutta eivät jättiläismäisiä, ja näyttävät hyvältä kahvipöydässä tai syntymäpäiväkutsuilla. Ne myös säilyvät hyvin ja pysyvät pehmeinä, kun ne säilyttää ilmatiiviissä rasiassa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 20 minuuttia  **Kypsennysaika:** 20 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 18 isoa tai 24 keskikokoista pikkuleipää | |
| 170 g | Voita |
| 3 ¼ dl (250 g) | Pehmeää tummaa sokeria |
| 2/3 dl (55 g) | Sokeria |
| 4 ½ dl (300 g) | Vehnäjauhoja |
| ½ tl | Ruokasoodaa |
| ½ tl | Suolaa |
| 1 | Iso muna vatkattuna |
| 2 tl | Vanilja-aromia |
| 185 g | Suklaahippuja **(pähkinättömiä)** |
| 1. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Vuoraa kaksi uunipeltiä leivinpaperilla. 2. Sulata voi pienessä kattilassa ja lisää joukkoon sokerit. Sekoita, kunnes paakut ovat hävinneet. 3. Siivilöi jauhot, sooda ja suola kulhoon. 4. Lisää voisula ja sokerit, vatkattu muna ja vanilja-aromi ja sekoita pehmeäksi taikinaksi. 5. Sekoita mukaan suklaahiput. 6. Muotoile taikina kosteilla käsillä 18 tai 24 palloksi. Nosta pallot leivinpaperin päälle pellille kauas toisistaan. 7. Paista pikkuleipiä uunissa 20 minuuttia tai kunnes ne ovat levinneitä, mutta edelleen pehmeitä. Ota cookiet uunista, jätä jäähtymään pellille 10 minuutiksi ja siirrä sitten ritilän päälle. Säilytä ilmatiiviissä rasiassa. | |
| **VIHJE**  Voit tehdä taikinan etukäteen, pyöritellä sen pötköksi ja pakastaa, jolloin siitä voi leikata pikkuleipiä myöhemmin. | |
| **MAIDOTON** **myös pähkinätön**  **Valmista keksit ohjeen mukaan**, mutta korvaa voi maidottomalla levitteellä ja lisää ylimääräiset ½ dl jauhoja. Varmista, että suklaahiput eivät sisällä maitoa. | |
| **KANANMUNATON** **myös pähkinätön**  **Valmista keksit ohjeen mukaan**, mutta jätä kananmuna pois ja lisää 1 rkl perunajauhoja kohdassa 3 ja 3 rkl kermaa, maitoa tai vettä kohdassa 4. | |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön**  **Valmista keksit ohjeen mukaan**, mutta korvaa vehnäjauhot samalla määrällä gluteenittomia jauhoja. | |
| **MUUNNELMA**  Vaihda tavallinen sokeri tummaan sokeriin, niin saat tummempia ja kovemmin pureskeltavia pikkuleipä. Taikinasta tulee märempi, joten se on annosteltava pellille lusikalla. | |