**COOKIES - PIŠKOTI S KOŠČKI ČOKOLADE**

Enostavni piškoti, ki jih pripravimo brez zahtevnega oblikovanja in okraševanja.

**Sestavine:**

* 300 g moke
* 1 žlička soda bikarbone
* 1 žlička soli
* 230 g masla
* 150 g sladkorja v prahu
* 2 jajci
* 120 g grobo nasekljane temne, mlečne in bele čokolade

**Priprava:**

V skledo stresemo moko, sol in sodo bikarbono. V drugi posodi penasto umešamo maslo in sladkor, da nastane lepa kremasta masa. Vanjo vmešamo jajci in rahlo po žlicah vmešavamo mešanico moke, soli in soda bikarbone. Počasi vmešamo še čokolado.

Iz testa oblikujemo za veliko žlico velike kroglice, ki jih v ustreznih razmakih polagamo na pekač obložen s peki papirjem.

Pečemo 8–10 minut  pri temperaturi 190 stopinj. Med peko se kukiji posedejo in razvlečejo. Ko jih pobiramo iz pečice so zelo mehki. Svojo pravo čvrstost dobijo ohljajeni.

