

## Chocolate Chip Cookies

### 1. Keverjük össze krémre nagy tálban:

½ cup white sugar (10 dkg cukrot)

½ cup brown sugar /10 dkg barna cukrot)

1/3 cup butter at room temperature (8 dkg vaját, szobahőmérsékletre)

1/3 cup margarine at room temperature (8 dkg margarint, szobahőmérsékletre)

### 2. Adjuk hozzá a krémhez és keverjük össze:

1 egg (1 tojást)

½ package vanilla sugar (1/2 csomag vaníliás cukrot)

### 3. Keverjük össze egy másik tálban:

1 ½ cups flour (22-23 dkg finom lisztet)

½ teaspoon baking soda (1/2 teáskanál szódabikarbónát)

½ teaspoon salt (1/2 teáskanál sót)

### 4. Adjuk a száraz hozzávalókat a krémhez és jól keverjük össze.

(A tészta puha lesz, de nem túl „ragadós” Ha kell, adjunk hozzá egy kis lisztet, de csak leveseskanálnyit)

### 5. Adjuk a tésztához és keverjük be:

1 cup chocolate chips or broken chocolate bar (15-18 dkg csokoládé darabokat vagy összetört táblacsokoládét.)

### 6. Tegyük teáskanálnyi tésztát 5 centire egymástól egy lapos tepsire ( nem kell zsírozni)

7. Süssük egy 180 C-ra előmelegített sütőbe 8-12 percig. Barna lesz a szélén, de puha a közepén. Ha teljesen barna, kemény lesz.

Ez a legjobb!! Ha túl „lapos” a cookie – túl kevés a liszt. Ha a tészta marad „kő alakú” –túl sok a liszt. Tapasztalat a tanár!

### 8. Vesszük le a tepsiről és tesszük alufóliára.

9. Lehet tartani a tésztát a hűtőben néhány óráig, vagy egy napig. (Gondolom a massa előre is elkészíthető!?) Finom dióval is.