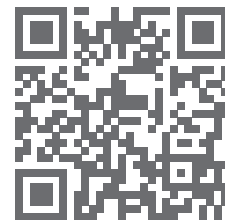


RED VELVET COOKIES

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na prípravu red velvet cookies budete potrebovať:

1 šálku masla izbovej teploty, 1 a ½ šálky práškového cukru, 1 vajce, 1 - 2 lyžičky červeného gélového farbiva, 1 lyžičku vanilkového extraktu, 1 lyžicu kvalitného kakaa, 3 šálky hladkej múky, 2 lyžičky kypriaceho prášku, 1 lyžicu sušeného cmaru (dá sa nahradiť sušeným mliekom) 1 lyžičku soli

1 šálka = 236 ml

A TAKTO NA TO:

Vymiešajte maslo s cukrom do hladkej peny. Do zmesi pridajte vajce, vanilkový extrakt, farbivo, kakao a ďalej miešajte, kým nie sú všetky suroviny poriadne prepojené. V stredne veľkej miske zmiešajte múku, sušené mlieko, kypriaci prášok a soľ. Po lyžiciach pridávajte zmes múky do farebnej peny. Rukami spracujte cesto do tvaru lopty a položte na jemne pomúčenú dosku.

Predhrejte rúru na 200 stupňov. Cesto vyvaľkajte a vykrajujte do ľubovoľného tvaru, ako medovníčky. Ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte 7 – 9 minút.

