

## DÝŇOVÉ COOKIE

315g hladké mouky

1 čajová lžička jedlé sody

1 čajová lžička prášku do pečiva

1 čajová lžička mleté skořice

$\frac{1}{2}$  lžičky muškátového mletého oříšku

$\frac{1}{2}$  čajové lžičky soli

200g cukru krupice

115g másla pokojové teploty

1 vejce

250g dýňového pyré

$\frac{1}{2}$  lžičky vanilkového extraktu

100g moučkového cukru na obalení

### POSTUP:

1. V míse smícháme suché suroviny (mouku, jedlou sodu, prášek do pečiva a sůl) a dobře promícháme.
2. Důkladně vyšleháme máslo s cukrem do pěny, přidáme vejce a důkladně promixujeme, poté přidáme pyré, extrakt a opět promixujeme.
3. Suché suroviny opatrně vmícháme do mokrých, důkladně ale opatrně promícháme.
4. Necháme v lednici alespoň 4 hodiny vychladit (popř. přes noc)
5. Troubu předehřejeme na 180°C a plechy vyložíme pečícím papírem
6. Z vychladlého těsta děláme kuličky o průměru 2cm, které důkladně obalíme v moučkovém cukru. Dáme na plech v dostatečném rozestupu cca 12ks na plech.
7. Pečeme v předehřáté troubě cca 11-13 minut.

