Cookies s čokoládou a lentilkami

**Pokud chcete trochu zdravější variantu, dejte ingredienci v závorce, můžete vyměnit jen některé části nebo všechny.**

Co budeme potřebovat:

160 g cukru krupice (přírodní cukr nebo med)

80 g změklého másla

1 vejce + 1 žloutek

Špetka soli

½ lžičky jedlé sody

150 g polohrubé mouky (špaldová polohrubá)

100 g hladké mouky (špaldová hladká)

50 g čokolády na vaření (čokoláda s vysokým obsahem kakaa)

50 g bílé čokolády (kakaové boby, brusinky, hrozinky atd.)

50 g ořechů (libovolných)

1 balení lentilek (asi 50 g ořechů, sušeného ovoce apod.)

Troubu předehřejeme na 180°C. Navážíme cukr a máslo a mícháme.



Přidáme vajíčko a jeden žloutek a mícháme.



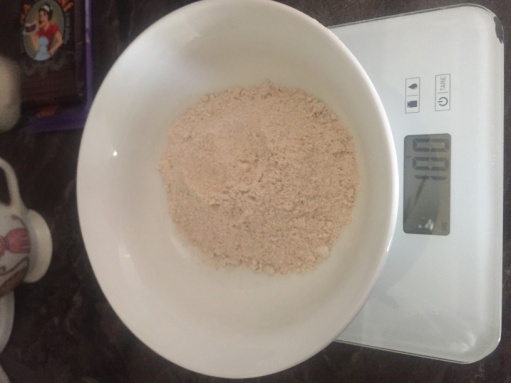
Navážíme polohrubou mouku, přidáme špetku soli a ½ lžičky jedlé sody. A opět mícháme.



Čokoládu nasekáme na větší kusy, ořechy také nasekáme. Vše přidáme do těsta. Mícháme.



Přisypeme lentilky (celé). Navážíme hladkou mouku a přidáme do těsta.



Z těsta tvoříme rukou koule a pokládáme na pečícím papírem vyložený plech. Koule lehce stlačíme, musí zůstat vysoké nejméně 2,5 cm! Pečeme 10-12 minut při 180°C.



Sušenky nepečte déle!!! Musí zůstat vláčné ☺

