

## Duplan csokis amerikai kekszek - készítette Kattári Vanessza



### Hozzávalók:

20 dkg vaj, 4 dl (kb. 40 dkg) nádcukor (lehet kristálycukor is), 2 csomag (2 evőkanál vaníliás cukor), 2 tojás, fél mokkáskanál só, 3 csapott kiskanál (1 csomag) sütőpor, 7 dl (kb. 45 dkg) finomliszt, 2 púpozott evőkanál kakaópor, 10 dkg durvára vágott fehér csokoládé vagy fehér csokoládé csipsz, 10 dkg durvára vágott étcsokoládé vagy étcsokoládé csipsz

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc. A tojásokat egyenként beledolgozzuk. A sót és a sütőport a lisztbe forgatjuk, majd a cukros vajjal összedolgozzuk.
2. A masszát kettéosztjuk, az egyikbe a kakaópor és a fehér csokoládé, a másikba az étcsokoládé kerül. 1-1 jó kiskanálnyit mindkét tésztából a tenyerünkbe veszünk, meggömbölygetjük. Akkor jó, ha kb. másfél diónyi nagyságúak lesznek.
3. Egymástól kellő távolságban sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, tenyérrel egy kicsit ellapítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 12 percig sütjük. Így a külseje kissé ropogós, a belseje lágy marad. Hűlni hagyjuk.

kb. 25 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 227 kcal