

měkké dýňové cookies s čokoládou

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 15 minutes

Category: cookies, sušenky, všechny recepty

Servings: cca 20 ks



Ingredients

- 1/2 hrnku (113 g) másla, rozpuštěného
- 1/4 hrnku (50 g) hnědého třtinového cukru
- 1/2 hrnku (100 g) krupicového cukru
- 1 ČL [vanilkového extraktu](#)
- 6 PL (85 g) [dýňového pyré](#)
- 1 1/2 hrnku (190 g) hladké mouky
- 1/4 ČL soli
- 1/4 ČL prášku do pečiva
- 1/4 ČL jedlé sody
- 1 1/2 ČL mleté skořice
- 1/4 ČL muškátového oříšku, nastrohaného
- 1/4 ČL mletého nového koření
- 1/4 ČL mletého hřebíčku
- 3/4 hrnku (150 g) mléčné čokolády, nakrájené nadrobno

Instructions

1. Ve středně velké míse smícháme a metlou lehce vyšleháme máslo s cukry, vanilkou a dýňovým pyré.
2. Ve druhé míse smícháme suché suroviny, tedy mouku, sůl, prášek do pečiva a jedlou sodu, přidáme koření. Dobře promícháme.
3. Mokrě suroviny nalijeme do suchých a dobře promícháme, až se zcela propojí. Vařečkou nebo stěrkou vmícháme cca 120 g nasekané čokolády a dobře promícháme.
4. Těsto necháme vychladit v lednici, alespoň 30 minut, max. 3 dny. Vychlazení je nutné!
5. Pak těsto vyndáme z lednice a necháme ho při pokojové teplotě stát 10 minut.
6. Troubu předehřejeme na 175° C a pečící plechy vyložíme pečícím papírem.
7. Směs nabíráme a dávkujeme polévkovou lžící (1 cookie = cca 1,5 až 2 PL těsta, cca 35 - 40 g) a lehce z něho vytvarujeme kouli velikosti cca 3 - 4 cm. Navrch koule dáme ještě posekanou čokoládu, kterou velmi lehce do těsta zatlačíme.
8. Pečeme v předehřáté troubě cca 11 - 12 minut. Cookies budou vypadat, že jsou nedopečené, ale to je právě to, co z nich dělá měkké cookies.
9. Cookies necháme vychladnout na plechu, cca 5 - 10 minut dokud neztuhnou a bude s nimi možná manipulace.
10. Uchovááme v uzavřené nádobě.

Dýňové zavřihubky Ladky Něrgešové

DROŽDÍ.CZ

VYZKOUŠENO 3x

střední

OBTÍŽNOST

120 min vč. kynutí

DOBA PŘÍPRAVY

20-25 min

DOBA PEČENÍ

Dýně všude kolem! Tak co s nimi? Vyzkoušejte slané dýňové zavřihubky Ladky Něrgešové. Krása střídá nádheru! A jsou vynikající!

TISK PRO TISK RECEPTU JE TŘEBA SE PŘIHLÁSIT.SDÍLET

Suroviny

NA TĚSTO:

100 ml teplého mléka + lžičce cukru a půl kostky droždí Fala (na kvásek)

600 g hladké mouky

2 lžičky soli

150 ml mléka

50 ml oleje

2 celá vejce

1 vejce na potřetí

NA NÁPLŇ:

2 hrsti brambor (asi 6 ks) – nemusí být

2 hrstí dýně máslo

+ česnek

NA POSYP:

koření, sýr, ořechy, škvarky... (na posyp náplně)

nasekaná dýňová semínka, sezam, kmín....(na posyp zavřihubek)

Postup

Do teplého mléka dáme lžici cukru a půl kostky droždí, zamícháme a necháme vzejít kvásek. Smícháme mouku se solí, přidáme mléko, olej a vejce. Vlijeme kvásek a vypracujeme hladké těsto, které necháme kynout na teplém místě asi 60 min.

Mezitím oloupeme brambory a dýni, nakrájíme na kostky, uvaříme do změknutí a rozmačkáme vidličkou.

Vykynuté těsto zpracujeme na pomoučeném vále a rozválíme do čtverce. Polovinu potřeme směsí rozmačkaných brambor a dýně, poklademe plátky másla a dle chuti můžeme přidat koření, sýr, ořechy, škvarky... Potřenou polovinu těsta přikryjeme druhou půlkou. Na polovinu vzniklého obdélníku nanese opět náplň, přidáme máslo a přeložíme. Vzniklý tvar rozválíme na placku a vykrájíme kolečkem tvar zavřihubek.

Dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme nasekanými dýňovými semínky nebo sezamem či kmínem. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20-25 min.

Video s postupem [ZDE](#)

DOBROU CHUŤ!

SUŠENÁ DÝNĚ

1kg dýně (nakrájené na kostičky cca 2-3 cm)

¼ l vody

1/2kg cukru krystal

3 hřebíčky

½ ananas. tresti

1dcl octa

vanilkový cukr a rum dle chuti

1 den vaříme 5 minut

2 den zahřejeme

3 den necháme okapat a susíme