



Černé sušenky s bílou čokoládou

asi 20 ks



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Na těsto:

110 g hladká mouka
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
30 g Černé kakao Dr. Oetker
10 g Holandské kakao Dr. Oetker
sůl
150 g cukr
1 ks vejce
150 g máslo změkklé
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 g čokoláda bílá

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kakaem, solí a cukrem. Přidáme vejce, máslo, pastu a polovinu na kostky nakrájenou čokoládu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta pomocí lžice nanese na plech vyložený papírem na pečení hromádky o velikosti vlašského ořechu. Na povrch vmáčkne zbylou čokoládu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Sušenky necháme vychladnout.

