



# Citrónové cookies sandwiche s vanilkovým krémem

asi 6 kusů



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

110 g hladká mouka  
50 g cukr  
50 g cukr třtinový  
0,25 KL Jedlá soda Dr. Oetker  
0,25 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
50 g máslo změkklé  
1 ks vejce  
50 g čokoláda hořká nasekaná

### Na krém:

1 balíček Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker  
200 ml mléko polotučné

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
šlehač

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem, třtinovým cukrem, sodou, kypřicím práškem a kůrou. Přidáme máslo, vejce a čokoládu a ručně vypracujeme hladké těsto. Z těsta vytvoříme váleček a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Těsto nakrájíme na 12 kousků a vytvoříme z nich kuličky. Rozložíme je na plech vyložený papírem na pečení a mírně je prsty stlačíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Cookies necháme vychladnout.
- 3 Na krém v míse vyšleháme Crème Olé s mlékem podle návodu na obale a cookies krémem slepíme vždy dvě k sobě.

#### Tip:

- Povrch cookies můžeme polít Polevou Dr. Oetker.

