



# Crinkles

40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

200 g cukr  
60 ml olej  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
60 g Holandské kakao Dr. Oetker  
prosáté  
2 ks vejce  
0,5 KL sůl  
280 g hladká mouka  
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na obalení:

50 g moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie  
2 ks plech na pečení

- 1 Těsto připravíme tak, že v míse metličkou vymícháme cukr, olej, pastu, kakao, vejce a sůl dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto bude lepkavé, ale tak je to správně. Z těsta vytvoříme váleček, zabalíme ho do potravinářské fólie a uložíme na několik hodin, nejlépe však přes noc do chladničky.
- 2 Těsto rozdělíme na 40 stejných dílů. Z každého dílu vytvarujeme kuličku, kterou obalíme v moučkovém cukru.
- 3 Kuličky rozložíme na plechy vyložené papírem na pečení v dostatečné vzdálenosti od sebe. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 10 - 15 minut**

- 4 Crinkles necháme vychladnout.

### Tip:

- Crinkles můžeme podle chuti a preferencí připravit také s Přírodním kakaem Dr. Oetker, Černým kakaem Dr. Oetker nebo Tmavým karobem Dr. Oetker.

