



# Kakaové sušenky s pekanovými ořechy

20 kusů



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

130 g špaldová mouka hladká  
30 g Bio kakao Dr. Oetker  
1 KL Kypřicí prášek do pečiva s  
vinným kamenem Dr. Oetker  
sůl  
180 g čokoláda hořká  
80 g máslo  
80 g cukr  
80 g cukr třtinový  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
2 ks vejce  
1 PL pomerančová kůra  
80 g ořechy pekanové nasekané

### Ještě potřebujeme:

plechy na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, kypřicím práškem a solí. V kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem. Přidáme oba cukry, pastu. Stáhneme z ohně, postupně přidáme vejce a vymícháme dohladka. Vmícháme do sytké směsi, přidáme pomerančovou kůru a ořechy a ručně vypracujeme hladké těsto. Z těsta pomocí lžičky nanese na plechy vyložené papírem na pečení hromádky a uhladíme je do tvaru sušenky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Sušenky necháme alespoň 15 minut na plechu vychladnout.

