



Kakaové sušenky

asi 40 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na těsto:

300 g hladká mouka
50 g Holandské kakao Dr. Oetker
prosáté
100 g moučkový cukr
sůl
190 g máslo změkklé
1 ks vejce

Ještě potřebujeme:

Embosovaný váleček Mňam Dr. Oetker
formičky na vykrajování (ø 6 cm)
2 ks plech na pečení

- 1 Těsto připravíme tak, že v míse smícháme mouku s kakaem, cukrem a solí. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Těsto uložíme asi na hodinu do chladničky. Poté ho na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 0,5 cm. Embosovaným válečkem otiskneme do těsta vzor a pomocí formiček vykrajíme různé tvary. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Sušenky necháme vychladnout.

Tip:

- Tyto sušenky můžeme připravit také s Přírodním kakaem Dr. Oetker, Černým kakaem Dr. Oetker nebo Karobem tmavým Dr. Oetker. V každé kakaové nebo karobové obměně budou chutnat fantasticky.

