

Oreo sušenky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- hladká mouka 300 g
- hera 180 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- vejce 1 ks
- holandské kakao 5 lžíce

- **Náplň**

- tvaroh 250 g
- Pudink bez vaření Olé vanilka 1 balení
- vanilkový cukr 1 ks
- moučkový cukr 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto, zabalíme do mikrotenového sáčku a dáme uležet do ledničky. Těsto rozválíme na tloušťku cca 3 mm, lépe to jde přes mikrotenovou fólii.

Vykrájíme kolečka a skládáme na plech vyložený papírem na pečení. Upečeme při 180-190°C 13-15 minut.

Lepíme vždy dvě kolečka k sobě náplní z rozmixovaného tvarohu s Olé pudinkem, vanilkovým cukrem a ocukrujeme podle chuti. Pokud je náplň tuhá můžeme zředit smetanou nebo mlékem.

Poznámka:

podle receptu uděláte cca 40 sušenek