

Kakaové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 2 lžíce
- hladká mouka 250 g
- cukr moučka 200 g
- tuk na pečení 250 g
- žloutek 2 ks
- strouhaný kokos 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo a cukr zpracujeme do hladkého hmoty a potom do mísy přimícháme žloutky, strouhaný kokos, hladkou mouku, kakao a vše zpracujeme do těsta.

Z těsta tvoříme kuličky, které pokládáme na pečícím papírem vyložený plech. Každou kuličku rozmáčkne vidličkou.

Sušenky pečeme asi 20 minut v troubě předehřáté na 160 °C.

Kakaové sušenky podáváme s šálkem dobré kávy.