

Rychlé čokoládové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mandle 200 g
- bílek 2 ks
- kakao 2 lžíce
- cukr moučka 120 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Neoloupané mandle umeleme. Smícháme s bílky, kakaem a moučkovým cukrem .Vše zpracujeme v těsto.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Plech vyložíme pečícím papírem. Mokrýma rukama z těsta tvoříme kuličky ve velikosti vlašského ořechu. Kuličky klademe na plech a pečeme v horké troubě 10 až 12 minut.

Hotové sušenky necháme chvíli chladnout na plechu a potom je přendáme na servírovací talíř.

Správně upečené sušenky vypadají křehce, na povrchu mají prasklinky a uvnitř jsou měkké a vláčné.

Čokoládové sušenky podáváme k horké smetanové čokoládě nebo kávě se šlehačkou.