

Kakaové domácí sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sekané mandle 1 hrst
- prášek do pečiva 0.5 lžička
- vejce 1 ks
- hladká mouka 100 g
- máslo 80 g
- sekané ořechy 1 hrst
- cukr moučka 80 g
- kakao 40 g
- ovesné vločky 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dáme mouku, cukr, kakao, vločky, mandle, ořechy a zamícháme. Přidáme vejce a rozpuštěné máslo a důkladně promícháme. Nakonec do těsta na sušenky přimícháme prášek do pečiva.

Na pečicí papír děláme lžičkou malé kopečky. Domácí sušenky pečeme při 180 °C zhruba 10 - 15 minut.

Upečené kakaové domácí sušenky necháme vychladnout a můžeme podávat. Výhodou je, že vydrží dlouho měkké.

