

Americké čokoládové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 1 hrnek
- hnědý třtinový cukr 0.33 hrnek
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- jedlá soda 1 lžička
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 0.33 hrnek
- hořká čokoláda 1 hrnek
- máslo 0.5 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Americké Panenské ostrovy

Počet porcí: 8

Postup:

V misce utřeme máslo (tuk na pečení) a všechny cukry, poté přisypeme zbylé sypké ingredience (hladkou mouku, jedlou sodu, sůl) a přidáme vejce. Těsto pořádně promícháme a nakonec přidáme nakrájenou čokoládu. Těsto je poměrně tuhé, ale takové má být.

Na plech vyložený pečicím papírem dáváme polévkovou lžící hroudičky těsta kousek od sebe, aby se nám při pečení neslepily. Těsto dáváme střídavě do dvou až tří řad.

Pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 170 °C. Sušenky pečeme jednoduše dorůžova. Při pečení se

nelekněte, že se placičky roztečou, je to tak správně.

Kdyby se stalo, že placičky by byly hodně sladké a bylo by na nich vidět, že při pečení karamelizují, nebo že je v nich hodně másla, tak jen přidáme do těsta mouku.

Až sušenky vyndáme z trouby, tak je necháme chvíli vychladnout na plechu a poté odendáme na talíř.

Americké čokoládové sušenky podáváme jako chutné sladké pečivo ke kávě nebo čaji.