

Nejlepší čokoládové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 90 g
- hladká mouka 100 g
- vejce 3 ks
- cukr krystal 60 g
- kakao 60 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky oddělíme od žloutků do dvou misek. Do misky s bílky nasypeme cukr a kakao. Na plotýnce dáme rozehrát máslo, až bude tekuté, přilijeme ho do misky s bílky. Do misky přidáme hladkou mouku a promícháme. Sušenky můžeme dělat v různých příchutích.

Na plech rozložíme pečicí papír a dáváme na něj těsto ve tvaru kruhu. Troubu přehřejeme na 210 - 250 °C. Jestli těsto nebude tuhnout, troubu zapneme na víc stupňů a pečeme 5 minut. Sušenky vyndáme z trouby, necháme vychladnout a máme hotovo.

Nejlepší čokoládové sušenky podáváme jako sladkou svačinku.