

Rychlé kakaové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 200 g
- hladká mouka 1.5 hrnek
- třtinový cukr 0.75 hrnek
- žloutek 2 ks
- vanilkový lusk 0.5 ks
- kakao 2 lžíce
- kokosová moučka 2 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme povolit. K máslu přidáme cukr a utřeme. Poté zašleháme žloutky, prosátou mouku, kokosovou moučku, kakao a vydlaný vanilkový lusk. Vše zpracujeme na hutné a nelepivé těsto.

Z těsta uždibujeme kousky, které v rukou vytvarujeme do tvaru sušenek (kolečka, oválky a jiné, zploštíme a pomocí vidličky uděláme na povrchu vroubky.

Kakaové sušenky klademe dál od sebe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme cca 20 minut na 160 °C. Dobře hlídáme, aby se nespálily, každá trouba peče jinak.

Vychladlé rychlé kakaové sušenky uložíme do krabičky či skleněné dózy a podáváme podle chuti ke

kávě nebo jako sladké pohoštění (cukroví) pro hosty.