

Čokoládové sušenky s kousky čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 100 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- mléčná čokoláda 80 g
- sůl 1 špetka
- kakao 30 g
- vanilkový cukr 1 ks
- třtinový cukr 100 g
- vejce 1 ks
- mléko 100 ml
- hladká mouka 120 g
- tmavá hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Tmavou, hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, mléčnou nakrájíme na drobné kousky.

Máslo s cukrem vyšleháme do pěny, použijeme elektrický šlehač, přidáme rozpuštěnou čokoládu, vejce a vanilkový cukr a stále šleháme. Vmícháme mléko, mouku s kypřicím práškem, kakao a špetku soli. Nakonec lehce vmícháme kousky čokolády.

Na plech s pečícím papírem děláme z těsta čokoládové hromádky. Nijak je neupravujeme, roztečou se samy do ideálního tvaru. Čokoládové sušenky s kousky čokolády pečeme asi 15 minut na 190 °C. Upečené sušenky necháme vychladnout.

Vychladlé čokoládové sušenky s kousky čokolády uložíme do krabice s víkem, aby nevyschly.