

Sušenky Oreo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- tvaroh 1 kelímek
- sušené mléko 100 g
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- máslo 180 g
- kakao 5 lžíce
- cukr moučka 100 g
- hladká mouka 300 g
- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience na těsto smícháme a těsto necháme chvíli v chladu odpočinout.

Připravíme si náplň. Do tvarohu postupně přidáváme sušené mléko tak, aby nám vznikl hustší krém. Z této fáze jsem měla docela obavu, protože zpočátku to na moc hustou hmotu nevypadalo. Ale po zatuhnutí je krém krásně tuhý a ze sušenek nevytéká. Podle chuti dosladíme.

Z těsta pak vyválíme silnější placku, ze které vykrajovátkem vykrajujeme kolečka. Kolečka naskládáme na plech a pečeme asi 15 minut.

Upečená kolečka slepujeme náplní připravenou z tvarohu a ze sušeného mléka. A teď už jen náplň nanést na kolečka, přiklopit a nechat chvilku zatuhnout!

Sušenky Oreo podáváme podle chuti.