

Čokoládové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka
- Hera 250 g
- Cukr krupice 150 g
- Hnědý cukr 150 g
- Čokoláda na vaření 350 g
- Vlašské ořechy 30 g
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Postup:

Čokoládu a ořechy nasekáme na kousky. Heru utřeme s krupicovým cukrem, hnědým cukrem, vejcem. Pak přidáme mouku s kypřicím práškem, solí, vanilkovým cukrem a nakonec 2/3 nasekané čokolády a ořechy. Smícháme. Z hmoty tvoříme malé placičky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Na povrch nasypeme zbývající čokoládu a ořechy. Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme asi 20 minut. Sušenky necháme vychladnout a pak podáváme.