

Sušenky na způsob Oreo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Tuk 180 g
- Cukr moučka 100 g
- Kakao 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Tvaroh 250 g
- Sušené mléko 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto, zabalíme do mikrotenového sáčku a dáme uležet do ledničky (nechala jsem přes noc). Těsto rozválíme na tloušťku cca 3 mm, lépe to jde přes mikrotenovou fólii. Vykrájíme kolečka a skládáme na plech vyložený papírem na pečení. Pro pěkný vzhled sušenek do nich můžeme otisknout libovolný vzorek. Upečeme při 180-190°C 13-15 minut. Vychladlé sušenky po dvou spojujeme náplní.

Náplň: tvaroh rozmícháme s cukrem a sušeným mlékem do husté krémovité konzistence. Je-li tvaroh příliš tuhý, můžeme zředit trochou smetany nebo mléka.