

# Čokosušenky s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Máslo 180 g
- Cukr moučka 4 lžíce
- Hladká mouka 180 g
- Solamyl 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Hořká čokoláda 80 g
- Mléko 5 lžíce
- Drcené mandle 1 hrst
- Čokoládová poleva 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Změklé máslo s cukrem vyšleháme do pěny. Po částech vešleháme prosátou mouku smíchanou se solamylem a špetkou soli. Do malého kastrůlku nebo hrnku dáme 3 lžíce mléka, nalámeme čokoládu a ve vodní lázni rozpustíme. Rozmícháme na hladkou hmotu a vešleháme do těsta. Je-li husté, vešleháme ještě dvě lžíce mléka. Těstem naplníme cukrářský pytlík s ozdobnou špičkou a na plech vyložený papírem na pečení nastříkáme sušenky. Pečeme 8-10 minut při 180°C. Vychladlé z poloviny namáčíme do čokoládové polevy a odkládáme na mřížku. Namočenou část posypeme mandlemi. Po zatuhnutí opatrně od mřížky nožem oddělíme. 1 dávka - cca 60 kousků.