

Americké sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Sůl 1 špetka
- Hera 250 g
- Cukr krupice 150 g
- Cukr hnědý 150 g
- Hořká čokoláda 350 g
- Vanilkové aroma 1 lžička
- Vlašské ořechy 30 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Postup:

Čokoládu a ořechy nasekáme na kousky, Heru utřeme s cukrem, hnědým cukrem a vejci do pěny. Pak přidáme prosátou mouku s kypřicím práškem, vanilkové aroma, sůl a nakonec asi 2/3 nasekaných ořechů a čokolády. Z hmoty tvoříme kuličky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Na povrch nasypeme zbývající čokoládu a ořechy a pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut při 200 stupňů. Upečené koláčky necháme vychladnout.