

Kakaové sušenky z ovesných vloček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 16

- Máslo 100 g
- Med 1 lžíce
- Kakao 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Ovesné vločky 80 g
- Kokos - strouhaný 90 g
- Špaldová mouka 100 g
- Třtinový cukr 50 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Troubu rozpálíme na 180 °C. Na mírném ohni rozpustíme máslo a rozmícháme v něm med. Sodou rozmícháme ve dvou lžících vroucí vody a pak ji vmícháme do této směsi.

Vločky, kokos, mouku a cukr vsypeme do mísy. Uprostřed uděláme důlek a vlijeme do něj máslovou směs. Vše pořádně promícháme.

Plech pokryjeme pečicím papírem a formičkou tvarujeme tužší těsto.

Sušenky rozmístíme dál od sebe, protože těsto se rozteče. Pečeme deset minut, aby sušenky zezlály. Po upečení ještě necháme sušenky ztuhnout na mřížce.