



Suroviny:

220 g másla,
470 g hladké mouky,
2 ks vajec,
1 lžička prášku do pečiva,
1 ks čokolády,
170 g cukru krupice,
1 lžička vanilkového extraktu,
230 g oříšků,
sůl.

Dům dětí a mládeže Příbram

Recept na čokoládové sušenky.

- Předehřejme troubu na 190 stupňů.
- Do velké misky dáme mouku, sůl, prášek do pečiva promícháme.
- V menší misce si pečlivě rozmixujeme máslo, cukr, vanilkový extrakt, a vajíčka.
- Spojíme obsahy obou misek a vše pečlivě promícháme.
- Směs nabíráme lžící a klademe na plech s pečícím papírem.
- Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 9 - 11 minut. Před sundáním sušenek z plechu vždy chvíli počkáme, než vychladnou a zpevní se, aby se zbytečně nelámaly.