

Čokoládové sušenky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

V misce smícháme kakao, cukr, bezlepkovou směs bílou, kypřicí prášek a sůl.

V druhé misce jemně prošleháme vejce, olej a vanilku.

Suché ingredience přisypeme do mokrých a propracujeme těsto.

Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme minimálně na hodinu do lednice (lepší je to přes noc).

Předehřejeme troubu na 180 stupňů, plech vyložíme pečícím papírem.

Z těsta vytvoříme kuličky a obalíme je v moučkovém cukru.

Mezi sušenkami necháme rozestupy minimálně 5 cm.

Pečeme 10 - 13 minut nebo až vršky sušenek nepopraskají.

Necháme sušenky úplně vychladnout a servírujeme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Holandské kakao** **100 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 330 g
- **Vanilkový cukr Dia** **40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 15 g
- **Směs bílá bez lepku** **1000 g** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 140 g
- **Vejce** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva** **12 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

