

JDEME NA TO?





SLADKÝ

MEDVĚD









AMERICKÉ SUŠENKY

Chceš si udělat pravé americké sušenky s pořádnou dávkou čokolády? Tady máš podrobný postup na jejich přípravu a věříme tomu, že ti budou opravdu moc chutnat!

Stupeň náročnosti: ★ ★

PŘÍSADY

- 2 a půl hrnku hladké mouky
- 1 hrnek cukru nebo medu
- ½ hrnek změkklého másla
 - 2 vajíčka
 - 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
 - půl lžičky soli
- lentilky nebo kousky čokolády

POMŮCKY

- 2× mísa
 - lžíce
- tyčový mixér
- pečicí papír
 - plech
 - hrneček



Jak budeme postupovat krok za krokem:

1. V jedné míse vyšleháme do pěny změkklé máslo s cukrem.
2. V druhé míse si smícháme mouku s kypřícím práškem a solí.
3. Do vyšlehané pěny pomalu přisypáváme mouku.
4. Mícháme, dokud nespojíme všechny suroviny do hladkého těsta.
5. Podle chuti do těsta přidáme další suroviny – lentilky nebo kousky čokolády.
6. Všechny suroviny spojíme dohromady lžící a mícháme, dokud se lentilky nebo kousky čokolády nepropojí s těstem.
7. Lžící tvoříme z těsta kuličky o velikosti pingpongového míčku.
8. Kuličky pokládáme na plech s pečícím papírem a necháme mezi nimi alespoň 1 cm mezeru, jinak by se sušenky spekly dohromady.
9. Sušenky pečeme v troubě na 190 °C asi 8–10 minut, dokud nezískají zlatou barvu. Pak je vyndáme, necháme po upečení vychladnout a můžeme ochutnat.

Vychytávka

Ještě teplé sušenky můžeme jemně posypat skořicí, budou pak skvěle chutnat a báječně vonět.



