

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## Čokoládové sušenky

### Recept na 8 sušenek (66 g každá)

150 g hladké pšeničné mouky  
30 g holandského kakaa  
2 g kypřicího prášku do pečiva  
2 g sody  
2 g soli  
150 g měkkého másla  
120 g cukru krystal

### Postup na čokoládové sušenky:

- › Horkovzdušnou troubu přehřej na 160 °C (nebo 180 °C bez horkovzduchu). V míse promíchej mouku, kakao, kypřicí prášek, sodu a sůl.
- › Ve vedlejší míse prošlehej máslo s cukrem do světlejší a nadýchanější konzistence. Přidej 1/4 moučné směsi a opatrně promíchej. Takto opakuj ještě 3x, dokud není směr spojená. Nakonec do směsi přimíchej čokoládové kousky.
- › Z těsta vytvaruj 8 kulatých placiček. Každá by měla vážit 66 g a měřit 5 cm. Každou placičku/sušenku posyp trochou soli. Mezi sušenkami nech 10cm mezery.
- › Peč 10 až 12 minut. Sušenky jsou hotové tehdy, když se na povrchu vytvoří „praskliny“.
- › Po upečení nech sušenky 10 minut odpočinout na plechu. V této fázi budou ještě velmi měkké. Poté je opatrně odeber z plechu a nech zcela vychladnout.