

# Čokoládové sušenky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 3h 25min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 40

2879 kalorií , 152 g cukrů , 138 g tuků , 107 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-susenky>

## Příprava

Troubu předehřejeme na 180° C. Ořechy dáme na plech a necháme je v troubě zezlátnout - trvá to asi deset minut, během kterých hnědá slupka popraská a jde pak docela snadno oloupat. Ořechy dáme do kuchyňské utěrky a mezi drhnutím mezi dlaněmi zbavíme ořechy zbytků slupek. Dáme je spolu s cukrem krupice do foodprocesoru a rozmixujeme je na jemno. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. V míse promícháme mouku, kakao, prášek do pečiva a sůl. V jiné míse vyšleháme elektrickým šlehačem (nebo metličkou) máslo s třtinovým cukrem do pěny. Vmícháme vejce, rozpuštěnou čokoládu, mléko a vanilkový extrakt. Vařečkou zapracujeme mouku a ořechy s cukrem. Mísu přikryjeme fólií a dáme chladit na 2 - 3 hodiny do lednice. Troubu předehřejeme na 180° C a dva plechy vyložíme pečicím papírem. Do misky prosejeme moučkový cukr. Polovinu těsta vyndáme z lednice, děláme z něj kuličky o průměru asi 2,5 cm. Důkladně, dva až třikrát je obalujeme v moučkovém cukru, aby se na nich vytvořila silná cukrová vrstva. Klademe je na připravený plech v dostatečných

## Ingredience

- ✓ 70 g lískových ořechů
- ✓ 30 g cukru krupice
- ✓ 85 g hořké čokolády
- ✓ 110 g hladké mouky
- ✓ 1 lžice holandského kakaa
- ✓ 1 lžička prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 60 g změkklého másla
- ✓ 150 g třtinového cukru
- ✓ 1 vejce
- ✓ 30 ml mléka
- ✓ 1/2 lžičky vanilkového extraktu
- ✓ 100 g cukru moučka

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Párty občerstvení, Cukroví

rozestupech - kuličky se roztečou do stran.  
Pečeme je asi 15 minut. Necháme  
vychladnout na mřížce. Zatím uděláme kuličky  
i z druhé poloviny těsta. Pracujeme rychle,  
aby se nám těsto neroztékal.

