

"Prasátka" vanilkové sušenky s čokoládou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 32min , Porce: 10

2033 kalorií , 0 g cukrů , 126 g tuků , 32 g bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/prasatka-vanilkove-susenky-s-cokoladou>

Příprava

Z jedlého papíru si nakrájíme trojúhelníčky, které budou ze sušenek trčet jako ouška (tudíž o výšce asi 2 - 3 cm). V misce vypracujeme těsto ze změkklého tuku, mouky, prášku do pečiva, soli, cukrů, vajec, barviva a na drobné kousky nasekané čokolády na vaření (nebo i jiné, podle chuti). Na plech, vyložený pečicím papírem dáváme malé bochánky těsta, dáváme je dál od sebe (cca 2 cm mezery) aby se nám nezpekly a nezapomeneme do nich zapíchat ouška. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 12 minut, po deseti minutách uděláme nožem /lžičkou/ jiným udělátkem do sušenek rýhy- jako čumáček :)

Ingredience

- ✓ 1 sáček růžového potravinářského barviva
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ půl prášku do pečiva
- ✓ 220 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 listy růžového jedlého papíru

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Celoročně, Něco extra, Rodina, Moučník

