NajPečenie



Chrumkavé čokoládové sušienky

Chutné sušienky pre malých aj veľkých

Potrebujete:

cukor

50 g	Palmarín
0,5 šálka	cukor hnedý
2 šálka	múka hladká
1 šálka	čokoláda horká 68%
2 ks	vajce
1 lyžička	vanilková esencia
1 troška	prášok do pečiva
1 troška	sóda bikarbóna
1 štipka	soľ
0,5 šálka	cukor kryštálový

Postup:

Pomocou ručného šľahača ušľaháme celé vajcia, počas šľahania prisypujeme kryštálový a potom aj hnedý cukor. Palmarin rozpustíme na miernom plameni a po vychladnutí prilejeme k vajíčkam. Pridáme aj lyžičku vanilkovej esencie.

V ďalšej nádobe spojíme preosiatu hladkú múku, sódu bikarbónu, prášok do pečiva a nasekané čokoládové kúsky. Obe hmoty spojíme a miešame vareškou, kým sa nespoja. Z cesta vyformujeme rolku, ktorú zabalíme do potravinovej fólie a aspoň na 3 hodiny odložíme do chladničky. Stuhnuté cesto sa nám bude dobre krájať.

Na plech dáme papier na pečenie a ukladáme asi 0,5 cm hrubé kolieska. Keďže počas pečenia sa trochu zväčšia, dbáme na dostatočnú vzdialenosť jednotlivých koliesok. Rúru predohrejeme na 190 stupňov a pečieme 15 minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**190 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**18**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.