

(HRUŠKOVY) KAKAOVÉ SUŠENKY OD ZDENIČKY HLADKÉ

4/5 kostky másla nebo tuku na pečení

3/4 hrnku mletého cukru

1+1/2 hrnku hladké mouky

1 hrnek kokosu

2 žloutky

2 lžice kakaa

Z hotového těsta uplácáme homoli a z ní pak kávovou lžičkou vykrajujeme menší kousky a válíme je do malých kuliček. Kuličky pak rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. Nejspíš by bylo možné upéct i kuličky, ale aby domácí kakaové sušenky vypadaly jako ty klasické, ještě kuličky jednu po druhé rozmáčkne vidličkou. Pak už jen stačí plech i se sušenkami vložit do trouby, péct při 160°C asi dvacet minut a je hotovo.



DOBROU CHUŤ!