

Sušenky z červené čočky s čokoládou



Typ receptu
Vegetariánský



Náročnost
Snadná



Doba přípravy
25 minut



Množství
20 sušenek

Ingredience:

- 350 g mouky z červené čočky Bioharmonie
- 175 g třtinového přírodního cukru Bioharmonie
- 100 g čoko kapek Bioharmonie
- 20 g vanilkového cukru Amylon
- ¼ lžičky kypřicího prášku Amylon
- 120 g másla
- 1 vejce
- ½ lžičky jedlé sody
- špetka soli

Postup:

Do mixéru vložte změkklé máslo a cukr a mixujte, dokud nevznikne pěna, cca 5 minut. Poté přidejte vejce a opět chvíli mixujte, dokud se ingredience nespojí. Vmíchejte vanilkový cukr, polovinu rozpuštěné čokolády a směs dále mixujte.

Mouku, kypřicí prášek, sodu a sůl prosejte a pozvolna přimíchejte do směsi. Jakmile bude těsto kompaktní, zamíchejte do něj zbylou polovinu čoko kapek. Těsto nabírejte lžičkou a tvořte malé kuličky. Ty rozložte na plech v 3 cm odstupech.

Sušenky pečte na 175 °C cca 8 minut.

Před sundáním sušenek z plechu je nechte zcela vychladnout.