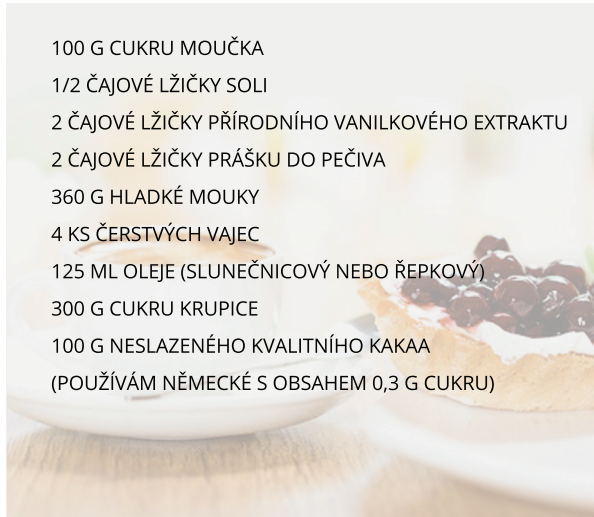


## ČOKOLÁDOVÉ CRINKLES SUŠENKY



### SUROVINY:

- 100 G CUKRU MOUČKA
- 1/2 ČAJOVÉ LŽIČKY SOLI
- 2 ČAJOVÉ LŽIČKY PŘÍRODNÍHO VANILKOVÉHO EXTRAKTU
- 2 ČAJOVÉ LŽIČKY PRÁŠKU DO PEČIVA
- 360 G HLADKÉ MOUKY
- 4 KS ČERSTVÝCH VAJEC
- 125 ML OLEJE (SLUNEČNICOVÝ NEBO ŘEPKOVÝ)
- 300 G CUKRU KRUPICE
- 100 G NESLAZENÉHO KVALITNÍHO KAKAA  
(POUŽÍVÁM NĚMECKÉ S OBSAHEM 0,3 G CUKRU)



### POSTUP PŘÍPRAVY:

1. VE VĚTŠÍ MÍSE SMÍCHÁME DOHROMADY KAKAO S CUKREM, PŘIDÁME OLEJ. TEĎ JE NA NÁS, JESTLI BUDEME SMĚS ZPRACOVÁVAT RUČNĚ POMOCÍ VAŘEČKY V MÍSE, NEBO POMOCÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTY. SMĚS DŮKLADNĚ PROMÍCHÁME.
2. PŘIDÁME JEDNO VEJCE PO DRUHÉM. PO PŘIDÁNÍ VŠECH VAJEC PŘIDÁME JEŠTĚ PŘÍRODNÍ VANILKOVÝ EXTRAKT, KTERÝ DO SMĚSI TAKÉ ZAMÍCHÁME.
3. VE DRUHÉ MÍSE SMÍCHÁME HLADKOU MOUKU S PRÁŠKEM DO PEČIVA A SOLÍ. TUTO SYPKOU ČÁST PAK POSTUPNĚ ZAMÍCHÁVÁME DO NAŠÍ ČOKOLÁDOVÉ SMĚS.
4. PŘIKRYJEME POTRAVINOVOU FOLIÍ A DÁME DO LEDNICE ODPOČINOUT. V LEDNICI NECHÁME MINIMÁLNĚ 4 HODINY, NEBO POKUD SI PŘIPRAVÍTE VEČER, TAK PŘES NOC.
5. PO UPLYNUTÍ TĚTO DOBY SE DÁME PŘEDEHŘÁT TROUBU NA TEPLITU 175°C. PŘIPRAVÍME SI PLECH, KTERÝ VYLOŽÍME PEČÍCÍM PAPIREM.
6. POMOCÍ PORCOVAČE NA ZMRZLINU NEBO DVOU LŽIC SI NADÁVKUJEME JEDNOTLIVÉ SUŠENKY. POTÉ Z NICH VYTVOŘÍME POMOCÍ DLANÍ KULIČKY.
7. DO MENŠÍ MISKY NASYPEME CUKR MOUČKA A JEDNOTLIVÉ KULIČKY V NĚM OBALÍME.
8. MŮŽEME POKLÁDAT ROVNOU NA PŘIPRAVENÝ PLECH. VLOŽÍME DO TROUBY NA 12 AŽ 17 MINUT. ZÁLEŽÍ HODNĚ NA VELIKOSTI, CHCE TO VYZKOUŠET. SUŠENKY NÁM V TROUBĚ KRÁSNĚ POPRASKAJÍ.
9. VYJMEME Z TROUBY, SUŠENKY NECHÁME JEŠTĚ TAK 3 AŽ 5 MINUT NA PLECHU, POTÉ JE PŘEMÍSTÍME NA MŘÍŽKU, KDE JE NECHÁME ZCELA VYCHLADNOUT.

### POZNÁMKY:

