

Domácí BÉBÉ sušenky

2 hrnky (o objemu cca 220 ml) jemných ovesných vloček
0,5 hrnku celozrnné pšeničné mouky
1,5 hrnku hladké mouky
100 g mletých ořechů nebo mandlí
0,5 hrnku tmavého cukru
0,5 hrnku krupicového cukru
2 lžičky koření Voňavé pečení s vanilkou nebo perníkového koření
1/2 lžičky skořice
100 g posekané čokolády (aspoň 70%)
2 polévkové lžíce kakaa
3 lžičky jedlé sody
4 polévkové lžíce teplé vody
250 g másla
6 polévkových lžic medu nebo cukrového či javorového sirupu

Nejprve na teflonové pánvi nasucho opražíme vločky až lehce zezlátnou a rozvoní se. Přesypeme do mísy, přidáme koření a necháme vychladnout. Mezitím pomalu rozpustíme máslo s medem. Do mísy přidáme ostatní suché suroviny a do máslové směsi vmícháme sodu rozmíchanou v teplé vodě. Obě směsi smícháme. Vznikne nám hustější kaše, kterou po lžičkách rozdělíme na plechy s pečícím papírem s dostatečnými mezerami, protože těsto se při pečení roztéká. Pečeme 13 minut při 160°C.

Z této dávky vyjde asi 6 - 8 plechů sušenek.

Díky za inspiraci kitchenette.cz

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---