

základní recept:

500 g hladké mouky (nejlépe špaldové nebo na křehké těsto)
250 g změkklého másla
250 g krupicového cukru (polovinu je lépe nahradit hnědým)
2 vejce
6 g prášku pečiva (cca polovina sáčku)
špetka soli
2 polévkové lžíce mléka

na vanilkové s čokoládou:

200 g čokolády (kaka a alespoň 50%) posekané na kousky nebo cukrářské čokoládové čočky
100 g posekaných neloupaných mandlí
5 lžiček koření Voňavé pečení s vanilkou nebo trochu pravé vanilky či vanilkové esence

na kakaové s čokoládou:

200 g čokolády (kaka a alespoň 50%) posekané na kousky nebo cukrářské čokoládové čočky
100 g posekaných neloupaných mandlí
5 polévkových lžic kvalitního kaka a (holandského typu)

na skořicové s mandlemi:

200 g posekaných neloupaných mandlí
5 lžiček mleté skořice
trochu hnědého cukru na zdobení

Všechny základní suroviny dáme do větší mísy a rukama uhněteme hladké těsto.

Tvarujeme sušenky, zdobíme čokoládou či cukrovo-mandlovou směsí a pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem v předehřáté troubě 12 min na 180°.

Vanilkové s čokoládou: Ponecháme si stranou trochu čokolády na zdobení. Většinu čokolády, mandle a vanilkový produkt důkladně vmícháme do těsta. Před pečením dozdobíme čokoládou.

Kakaové s čokoládou: Ponecháme si stranou trochu čokolády na zdobení. Většinu čokolády, mandle a kaka o důkladně vmícháme do těsta. Před pečením dozdobíme čokoládou.

Skořicové s mandlemi: Do hnědého cukru přidáme trochu skořice a mletých mandlí a ponecháme si tuto směs na zdobení. Většinu skořice a mandlí důkladně vmícháme do těsta.

Tip: Celé neloupané mandle lze posekat v chopperu.

Ověřeno, že lze upéct i v horkovzdušné fritéze, polovina dávky mi vyšla na 3 várky pečení, pekla jsem při 170 °C asi 10 minut z vrchní a po otočení ještě 5 minut ze spodní strany. Časy postupně krátím, nahřátá fritéza peče rychleji.