



## **Křupavé sušenky s kakaovými boby (ca. 40 ks)**

### **Těsto na sušenky:**

- 200 g změkklého másla
- 150 g třtinového cukru
- 230 g hladké mouky
- 80 g mletých ořechů (vlašské, lískové)
- 1 sáček (40 g) Drcených kakaových bobů Dr. Oetker
- 1 lžička Vanilkové pasty Dr. Oetker
- 3 lžičky rumu
- špetka soli

Změkklé máslo utřete s cukrem, pak přidejte rum a vanilku. Přisypte prosátou mouku se solí, ořechy a kakaové boby a vypracujte těsto. Rozdělte ho na dvě části, každou vytvarujte pomocí fólie do válečku o průměru ca. 4 cm a dejte chladit do lednice přes noc.

### **Suroviny na obalení:**

- 1 bílek
- 1 sáček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
- 2 lžíce třtinového cukru

Troubu předehřejte na 170 stupňů (horní a dolní ohřev), dva plechy vyložte papírem na pečení.

Vychlazené válečky potřete bílkem, obalte ve směsi třtinového cukru a cukru s rumovou příchutí a rozkrájejte na kolečka o síle ca. 0,5 cm.

Rozložte je na plech, nechte mezi nimi rozestupy, protože při pečení nabydou a dejte péct na 20-22 minut. Pozor, pečou se více zespodu. Po upečení nechte zcela vychladnout na plechu, pak opatrně přendejte na tácek nebo do krabice. Skladujte v uzavřené dóze při pokojové teplotě.