Zdravé sušenky

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Suroviny:

150 g másla

100 g hladké mouky

100 g celozrnné mouky

100 g ovesných vloček

100 g hořké čokolády

150 g medu

2 vejce

2 prášky do pečiva

Postup:

Máslo dáme povolit do mikrovlnné trouby nebo do kastrůlku na sporák. Mezitím si nasekáme čokoládu na malé kousky. Potom smícháme máslo s medem a vejci a postupně přimícháme vločky a posekanou čokoládu. Nakonec důkladně vmícháme obě mouky a prášky do pečiva. Vznikne nám hustá lepivá směs, ze které rukou vytváříme kuličky a mezi dlaněmi je rozmáčkneme na malé placičky. Ty poté klademe na pečící papír a pečeme v troubě na 150°C asi 20 minut do růžova.

Dobrou chuť!