

# Měkké sušenky s čokoládovými kousky a kešu oříšky

Celkový čas vaření **30 min.** 20 min. Doba přípravy 10 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

**630 kJ / 152 kcal**

Tuky: **7 g** Bílkoviny: **2 g**

Sacharidy: **19,8 g**

## INGREDIENCE

**30 Porce**

|                          |                                                                         |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>280 g</b>             | hladké mouky                                                            |
| <b>2 čajové lžičky</b>   | kukuřičného škrobu                                                      |
| <b>0,5 čajové lžičky</b> | jedlé sody                                                              |
| <b>170 g</b>             | změkklého másla                                                         |
| <b>200 g</b>             | třtinového cukru                                                        |
| <b>100 g</b>             | cukru                                                                   |
| <b>2 čajové lžičky</b>   | vanilkové pasty                                                         |
| <b>4 čajové lžičky</b>   | <u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u> |
| <b>1</b>                 | vejce                                                                   |
| <b>150 g</b>             | čokoládových kousků nebo lupínků                                        |
| <b>50 g</b>              | nasekaných kešu oříšků                                                  |

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**280 g** hladké mouky - **2 čajové lžičky** kukuřičného škrobu - **0,5 čajové lžičky** jedlé sody - **170 g** změkklého másla - **200 g** třtinového cukru - **100 g** cukru - **2 čajové lžičky** vanilkové pasty - **4 čajové lžičky** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1** vejce  
Předehřejte troubu na 180 °C a vyložte 2 plechy papírem na pečení. Smíchejte mouku, kukuřičný škrob a jedlou sodu. Máslo s oběma cukry šlehejte 2–3 minuty. Přidej vanilkovou pastu, Kikkoman Sójovou omáčku a vejce a dobře promíchejte.

### Krok 2

**100 g** čokoládových kousků nebo lupínků - **50 g** nasekaných kešu oříšků  
Do směsi rychle vmíchejte sypké suroviny. Pak přidejte čokoládové kousky a kešu. Pomocí zmrzlinové lžice nebo dvou lžiček tvořte hromádky a pokládejte je s rozestupy na plech. Pečte cca 10 minut.

### Krok 3

**50 g** čokoládových kousků nebo lupínků  
Jakmile sušenky vyndáte z trouby, jemně do nich vmáčkněte pár dalších čokoládových kousků. Nechte vychladnout na mřížce.