Cizrnové sušenky s arašídovým máslem



25 minut náročnost ●○○○

Ingredience (12 ks)

- 400 g uvařené cizrny
- 90 g Jihočeského žervé
- 100 g arašídového másla
- 100 g hladké mouky
- 100 g Jihočeského mléka
- 90 g třtinového cukru
- 20 g javorového sirupu (nebo medu)
- 100 g hořké čokolády (nalámané nebo pecičky)
- 1/2 prášku do pečiva
- 1/2 lžičky skořice
- špetka soli na posypání sušenek

Návod na přípravu:

Uvařenou cizrnu rozmixujeme dohladka společně s Jihočeským žervé, arašídovým máslem, mlékem, třtinovým cukrem a javorovým sirupem nebo medem.

V míse smícháme hladkou mouku s práškem do pečiva a skořicí. Suchou směs postupně vmícháme k cizrnové směsi a vše důkladně promícháme. Nakonec přidáme nalámanou hořkou čokoládu nebo čokoládové pecičky.

Z těsta tvoříme na plechu vyloženém pečicím papírem menší hromádky, které lehce zploštíme. Sušenky před pečením posypeme špetkou soli.

Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 15–18 minut, dokud nejsou na povrchu lehce zlatavé.
Po upečení je necháme chvíli vychladnout na plechu.