Máslové sušenky s bílou čokoládou



45 minut (včetně chlazení a pečení) Náročnost ●●○○

Ingredience (12 ks)

- 115 g Jihočeského másla
- 100 g cukru krupice
- 110 g hnědého cukru
- 1 vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 190 g hladké mouky
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1 lžička horké vody
- 1/4 lžičky soli
- 200 g bílé čokolády

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 175 °C a plech vyložíme pečicím papírem. Změklé Jihočeské máslo vložíme do mísy, přidáme cukr krupici a hnědý cukr a společně vyšleháme do hladké, nadýchané pěny. Poté přidáme vejce a vanilkový extrakt a vše důkladně promícháme. V malé misce rozpustíme jedlou sodu v horké vodě a společně se solí ji přidáme do máslové směsi. Postupně vmícháme hladkou mouku, a nakonec přisypeme bílou čokoládu nasekanou na menší kousky.

Vypracujeme hladké těsto, které necháme přibližně 10–15 minut odpočinout v lednici. Z vychlazeného těsta pomocí lžíce tvarujeme stejně velké kuličky o průměru přibližně 3 cm a pokládáme je na připravený plech s dostatečnými rozestupy, protože se během pečení zvětší. Kuličky nemačkáme, aby si sušenky zachovaly správnou strukturu. Pečeme v předehřáté troubě přibližně 10–11 minut, dokud okraje sušenek nezačnou lehce zlátnout. Hotové sušenky necháme ještě 5–10 minut chladnout na plechu, aby se zpevnily.