

# Čokoládové sušenky pro pana premiéra

## LÁSKA NEBESKÁ (2003)

**C**o byste dělali vy, kdybyste měli jako Natalie servírovat sušenky čerstvě zvolenému britskému předsedovi vlády? Vybrali byste ty s čokoládou, nebo bez?

NA CCA 15 SUŠENEK

ČAS NA PŘÍPRAVU  
20 minut

DOBA PEČENÍ  
20 minut

ČAS NA ODLEŽENÍ  
30 minut

### Suroviny

- 50 g moučkového cukru • 150 g mouky • 200 g másla pokojové teploty
- 2 polévkové lžice mléka • 100 g čokolády na vaření



**1.**  
Předehřejte troubu na 180 °C. V misce smíchejte cukr a mouku. Přidejte máslo a prohněťte rukama, abyste ho dobře zapracovali. Přilijte mléko a pokračujte v hnětení, dokud nevznikne celistvá koule těsta.

**2.**  
Na pracovní ploše rozválejte těsto na plát tlustý asi 5 mm. Vykrájejte asi 15 koleček o průměru přibližně 4 cm. Vyrovnajte je na plech vyložený pečicím papírem. Vidličkou nebo párátkem udělejte do každé sušenky 5 malých dírek. Plech dejte do trouby na 15 minut. Po upečení nechte sušenky vychladnout.

**3.**  
Čokoládu rozlámejte na kostičky a nechte ji rozpustit ve vodní lázni. Nalijte ji do misky a polovinu každé sušenky do ní namočte. Sušenky s čokoládou položte na pečicí papír a nechte je na 30 minut ztuhnout při pokojové teplotě.