Kakaové crinkles (popraskané sušenky)

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

120 g	hladká mouka
60 g	kakao
150 g	cukr krupice
60 ml	olej
2 ks	vejce
trochu	vanilka
1 lžička	prášek do pečiva
špetka	sůl
80 g	nasekaná hořká čokoláda
	moučkový cukr na obalení



Postup přípravy

Nejprve si předehřejeme troubu na 175 °C. V misce smícháme vejce, cukr, olej a vanilku, následně do směsi přidáme mouku s práškem do pečiva, kakao a sůl. Mícháme, až vznikne husté těsto. Rukou odebíráme malé porce, ze kterých uděláme kuličku a do každé zabalíme kousek hořké čokolády. Kuličky poté důkladně obalíme v moučkovém cukru. Pečeme přibližně 10 minut.