

# Domácí sušenky Oreo

Časová náročnost: 30 minut

## Těsto

1 ks	vejce
180 g	máslo
300 g	hladká mouka
5 lžice	kakao
100 g	moučkový cukr
1/2 balení	kypřicí prášek do pečiva

## Náplň

1 kelímek	měkký tvaroh
100 g	sušené mléko
	moučkový cukr (dle chuti)



## Postup přípravy

Smícháme všechny ingredience na těsto a necháme ho chvíli v chladu odpočinout. Mezitím si připravíme náplň: Do tvarohu postupně přidáváme sušené mléko, dokud nám vznikne hustší krém. Podle chuti krém dosladíme. Nyní si z těsta vyválíme silnější placku, ze které vykrájíme vykrajovátkem kolečka. Kolečka naskládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 180 stupních Celsia asi 15 minut. Upečená kolečka poslepujeme vždy dvě k sobě náplní připravenou z tvarohu a ze sušeného mléka. Necháme chvíli zatuhnout a máme hotovo.