

# Sušenky s bílou čokoládou a brusinkami

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

1 hrnek	změkklé máslo
1 a ¼ hrnku	cukr krystal
1 lžička	vanilkový extrakt
2 ks	vejce
2 a ¼ hrnku	hladká mouka
1 lžička	jedlá soda
1/2 lžičky	sůl
1 ks	bílá čokoláda
1/2 hrnku	brusinky



## Postup přípravy

V míse začneme šlehat máslo, dokud nezíská krémovou konzistenci. Přidáme cukr a vanilkový extrakt a znovu zašleháme. To samé také s vejci. Poté postupně vmícháme mouku se sodou a solí. Bílou čokoládu nasekáme na drobnější kousky, dáme do vhodné nádoby a na deset minut vložíme do mrazáku. Díky tomu se čokoláda při pečení tolik nerozehřeje a bude mnohem více křupavá. Po deseti minutách čokoládu vyndáme a zamícháme do těsta. Brusinky pokrájíme na menší kusy a rovněž přidáme do těsta. Pomocí lžice tvoříme menší kuličky asi o velikosti pingpongového míčku. Skládáme je v rozestupech na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme 8 až 10 minut v troubě vyhřáté na 190°C, dokud sušenky nezezlátnou.