

# Sušenky z ovesných vloček

## Ingredience:

3 hrnky ovesných vloček  
2 hrnky hladké mouky  
1 hrnek cukru  
1 hrnek strouhaného kokosu  
1 lžička skořice  
0,5 hrnku nahrubo strouhané čokolády  
1 vejce  
2 lžíce mléka  
1 kostka másla  
0,5 prášku do pečiva  
špetka soli



## Postup přípravy

Smíchejte sypké ingredience a tekuté ingredience. Za stálého míchání sypte sypké ingredience do tekutých. Těsto důkladně propracujte.

Čajovou lžičkou dělejte z těsta malé kuličky, které poté kladte na plech vyložený pečicím papírem. Koláčky pečte v předehřáté troubě na 180°C asi 9–12 minut (dozlatova).

Mezi kuličkami těsta nechávejte na plechu velké mezery, hmota při pečení rozteče a může vám tak vzniknout jedna velká placka.