

### Ingrediencie

250 g polohrubej múky, 4 lyžice kakaového prášku, 1 1/2 lyžičky prášku do pečiva, 1/4 lyžičky soli, 125 g zmäknutého masla, 60 ml oleja, 150 g cukru krupica, 1 vajce, 1/2 lyžičky vanilkovej esencie, 180 g bielej čokolády, 100 g posekaných orechov

### Postup

V miske zmiešame suché ingrediencie. V druhej miske vyšľaháme maslo s olejom, cukrom, kým zmes nie je krémová. Pridáme vajce s vanilkovou esenciou a prešľaháme, aby sa všetko spojilo. Potom vmiešame suché ingrediencie, nasekanú bielu čokoládu a orechy. Z cesta vytvarujeme 180 cm dlhý valec, zabalíme do priesvitnej fólie a uložíme najmenej na 30 minút do chladničky. Rúru vyhrejeme na 190 stupňov. Valec nakrájame na 5 mm hrubé plátky a poukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie asi 5 cm od seba. Pečieme ich 8-10 minút, pokiaľ nemajú zlatisté okraje.

