



Citrónové máslové sušenky

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
palička na maso

Na těsto:

150 g hladká mouka
sůl
30 g cukr
2 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker
1 ks žloutek
100 g máslo změkklé

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se solí, cukrem a třtinovým cukrem. Přidáme žloutek a máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Z těsta vytvarujeme váleček a nakrájíme z něj 40 stejných dílů. Z dílů vytvoříme kuličky a položíme je v dostatečné vzdálenosti od sebe na plechy vyložené papírem na pečení. Poté je stlačíme paličkou na maso tak, aby nám na povrchu vznikl vzor. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 10 minut

- 2 Sušenky necháme vychladnout.

