



Javorové sušenky

asi 70 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g máslo změkklé
150 g cukr třtlnový
1 ks vejce
4 PL javorový sirup
2 KL Bourbon Extrakt Vanilka
Madagaskar Dr. Oetker
600 g hladká mouka
1 KL sůl

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
Embosovaný váleček Mňam Dr.
Oetker
kulatá formička na vykrajování (Ø 6
cm)
2 ks plech na pečení

- 1 Na těsto v míse šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme máslo s cukrem do pěny. Přidáme vejce, sirup, extrakt, mouku a sůl a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Těsto uložíme asi na hodinu do chladničky. Poté ho na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 0,5 cm. Embosovaným válečkem otiskneme do těsta vzor a pomocí formičky vykrajíme kolečka. Kolečka nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Sušenky necháme vychladnout.

