



Skořicové sušenky

asi 35 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g hladká mouka
100 g moučkový cukr
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
100 g máslo změkklé
1 ks vejce

Ještě potřebujeme:

Embosovaný váleček Mňam Dr. Oetker
formičky na vykrajování (ø 6 cm)
2 ks plech na pečení

- 1 Na těsto v míse smícháme mouku s cukrem a skořicovým cukrem. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto.
- 2 Těsto uložíme asi na 30 minut 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 formiček vykrajíme různé tvary. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 12 minut

- 3 Sušenky necháme vychladnout.

