

Receptář

Máslové sušenky

Suroviny:

těsto:

máslo 250 g

cukr moučka 100 g

hladká mouka 270 g

žloutky 2 ks

kypřicí prášek ½

vanilkové aroma

jahodová marmeláda



Postup:

- I. Změklé máslo utřeme se žloutky. Přidáme moučkový cukr, špetku soli a vanilkový extrakt nebo cukr. Promícháme a přidáme prášek do pečiva a mouku.
- II. Vypracujeme vláčné těsto, které dáme na chvíli ztuhnout do lednice.
- III. Z těsta rukou tvarujeme kuličky, které pak zploštíme do tvaru koleček a prsty do nich vytlačíme tvar srdíček. Vzniklé důlky (srdíčka) naplníme džemem.
- IV. Sušenky dáme péct na 10-15 minut dozlatova. Necháme vychladnout a můžeme podávat.

Tento recept pochází z on-line stránky TOPrecepty.cz

19.3.2024