

Sušenky ze slaného másla

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Slané máslo 500 g
- Třtinový cukr + na pocukrování 200 g
- Hladká mouka + na pomoučnění válu 500 g
- Rýžová mouka 250 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 170°C. V míse utřete máslo s cukrem a postupně přisypávejte obě mouky, aby se vše spojilo. Překlopte na vál a hnětte do hebkého a elastického těsta. Poté jej zabalte do potravinářské fólie a dejte na 30 minut do lednice. Pak těsto vyválejte do tloušťky 5 mm a vytvarujte tvary dle fantazie. Pečte 15-20 minut. Po vyndání z trouby posypte cukrem a nechte zchladnout. Z plechu sundávejte asi až po 10 minutách.