

Sušenky ze slaneého másla III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

- Slané máslo 500 g
- Třtinový cukr 200 g
- Hladká mouka 500 g
- Rýžová mouka 250 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

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 hnetěte 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 vykrajujte tvary dle fantazie. Pečte 15-20 minut. Po vyndání z trouby posypte cukrem a nechte zchladnout. Z plechu sundávejte asi až po 10 minutách.