

Francouské kmínové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 200 g
- máslo 50 g
- tvaroh 125 g
- sůl 1.2 lžička
- provensálské koření 1 lžička
- žloutek 1 ks
- kmín 3 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 16

Postup:

Mouku s máslem, tvarohem, solí a kořením prohněteme na vláčné těsto. Na pomoučeném vále z těsta utvoříme válec a dáme asi na ½ hodiny do lednice.

Poté z válce nakrájíme asi 40 stejně silných koleček a položíme na vymaštěný plech.

Žloutek s lžící vody rozšleháme a sušenky jím potřeme.

Nakonec posypeme kmínem a pečeme v mírné troubě (okolo 130°C) 15-18 minut.