

Sušenky z burákového másla

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

- burákové máslo 140 g
- hera 140 g
- cukr moučka 200 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- vejce 2 ks
- hladká mouka 300 g
- kypřicí prášek 1 balíček
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Utřeme burákové máslo, heru, cukry a vejce do pěny. Potom přidáme hladkou mouku smíchanou s kypřicím práškem a špetkou soli. Z těsta tvoříme kuličky o velikosti vlašského ořechu a dáváme je na vymazaný plech, mírně je zploštíme vidličkou. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 7 min. Chvilí necháme na plechu a poté opatrně položíme na mřížku. Čerstvé jsou křupavé a pak ztvární.