

Sušenky z burákového másla

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- burákové máslo 140 g
- hera 140 g
- moučkový cukr 200 g
- vanilkový cukr 2 ks
- vejce 2 ks
- hladká mouka 300 g
- prášek do pečiva 1 ks
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

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 na 200 °C asi 7 minut do zlatohněda. Chvilí necháme na plechu, poté opatrně položíme chladnout na mřížku. Čerstvé jsou křupavé, pak zvláční.