

Sušenky s ovesnými vločkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 100 g
- Třtinový cukr 50 g
- Hrubá mouka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Mléko 2 lžíce
- Jemné ovesné vločky 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s práškem do pečiva a prosejeme do mísy. Přidáme sůl, třtinový cukr a jemné ovesné vločky. Vše promícháme. Do mísy přidáme změkklé máslo, které nakrájíme na kostičky. Přilijeme 1 lžici mléka a dobře promícháme. Dle potřeby můžeme přidat další lžici mléka. Těsto vyválíme. Vložíme mezi dvě potravinové fólie a válíme na tenkou placku. Z placky vykrajujeme kolečka a dáváme na vymazaný plech. Troubu si předehřejeme na 180 stupňů a pečeme asi 15-25 minut.