Sušenky s pohankovou moukou

Kategorie: Moučníky

Autor: Nominal

Suroviny

Porce: 4

- bezlepkové mouky Nomix 260 g
- celozrnné pohankové mouky 50 g
- moučkového cukru 40 g
- třtinového cukru 60 g
- vanilínový cukr 1 ks
- vejce 1 ks
- másla 120 g
- mléka 60 g
- kypřícího prášku 4 g
- citrónová kůra 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklý tuk, vejce a cukr chvíli třeme.

Mouky si promícháme s kypřícím práškem a následně postupně přidáváme k utřené hmotě střídavě s mlékem. Můžeme pro chuť přidat i kůru z očištěného citrónu.

Těsto necháme odležet asi 30 min.

Sušenky připravíme na lisu nebo můžeme využít zdobící sáček a dělat malé pusinky či tyčinky.

Pečeme při 170 °C 18-20 min.

Po dopečení a vychladnutí je doporučujeme uzavřít v kvalitní dóze, vydrží i několik měsíců.