

# Těsto na sušenky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Máslo 100 g
- Cukr moučkový 100 g
- Voda 60 ml
- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do kastrolu dáme máslo a vlijeme vodu. Zahřejeme a přisypeme moučkový cukr a přivedeme k varu. Odstavíme z plotny a necháme vystydnout.

Do mísy prosijeme mouku a přidáme k ní prášek do pečiva a malou špetku soli. K této suché směsi přilijeme vychladlou tekutou směs a prohněteme v hladké těsto. Zabalíme do potravinářské fólie a necháme 2-3 hodiny odpočívat.

Toto těsto je univerzální. Nejvíce se hodí na přípravu sušenek