

Hrnkové celozrnné sušenky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Žitné vločky 1 hrnek
- Špaldová mouka 1 hrnek
- Třtinový cukr 1.2 hrnek
- Mletá skořice 1.5 lžička
- Mandle 1.2 hrnek
- Bílý sezam 4 lžíce
- Máslo 130 g
- Datlový sirup 3 lžíce
- Jedlá soda 1.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V míse smíchejte vločky, mouku, cukr, skořici, mandle a sezam. V malém hrnci rozehřejte máslo se sirupem, odstavte a přidejte jedlou sodu rozmíchanou ve 2 lžících vody. Obě směsi smíchejte a propracujte. Předehřejte troubu na 150°C. Na plech vyložený pečícím papírem tvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu. Mezi nimi nechte dostatečný prostor, aby se sušenky během pečení nespojily. Pečte 15-20 minut dozlatova. Po vyndání z trouby nechte sušenky odpočinout a pak je přendejte na mřížku. Skladujte uzavřené v krabici.

Poznámka:

Na 2 plechy