

Vanilkové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 125 g
- mléko 3 lžíce
- cukr krupice 0.5 hrnek
- vanilkový pudinkový prášek 0.5 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- hladká mouka 1.5 hrnek
- kypřicí prášek do pečiva 1.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Elektrickým šlehačem ušleháme změkklé máslo s cukrem do pěny. Přidáme mléko a vanilkový cukr a všechno dobře prošleháme. Přisypeme mouku s kypřícím i pudinkovým práškem a dobře promícháme.

Sušenky můžeme dělat v lisu na sušenky nebo jen v rukou tvarujeme placičky. Vidličkou můžeme vytlačit různé vzory.

Vanilkové sušenky pečeme 12 - 15 minut v troubě na 200 °C na pečícím papíru.

Obměna: Čokoládové sušenky získáme přidáním kakaa a místo vanilkového pudinku dáme

čokoládový pudink. Takto lze připravit sušenky s různými příchutěmi.