

Skořicové sušenky pro děti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletá skořice 10 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- hladká mouka 250 g
- vejce 1 ks
- cukr moučka 120 g
- máslo 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Odvážíme si mouku, cukr, změkklé máslo a mletou skořici. Vejce rozklepneme. Všechny suroviny smícháme tak, aby nám vznikla homogenní hmota, nezapomeneme na lžičku prášku do pečiva.

Těsto rozválíme na vále a pomocí formiček nebo nože vyřízneme tvary dle své fantazie. Dáme na plech vyložený pečicím papírem.

Skořicové zákusky pro děti pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C 8 minut.

Skořicové zákusky jsou skvělou chuťovkou na dětskou oslavu.

