

Sušenky z ovesných vloček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- **těsto**
- mléko 2 lžíce
- kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1 ks
- hrubá mouka 100 g
- třtinový cukr 50 g
- máslo 100 g
- jemné ovesné vločky 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku s kypřicím práškem prosejeme a osolíme. Přidáme jemné ovesné vločky a třtinový cukr.

Suchou směs promícháme a nakrájíme do ní změkklé máslo. Přilijeme 1 lžici mléka a vypracujeme v tužší těsto. Podle potřeby můžeme přidat ještě trochu mléka.

Těsto vložíme mezi dvě potravinové fólie a vyválíme placku o síle 3 mm. Horní fólii odstraníme a z těsta vykrájíme kolečka o průměru asi 5 cm, která přendáme na pomaštěný plech.

Sušenky z ovesných vloček pečeme v předtopené troubě při teplotě 180 °C asi 15 až 20 minut.

Křehké sušenky z ovesných vloček můžeme podávat samostatně k čaji nebo kávě. Výborně chutnají se zrajícími sýry a hroznovým vínem.