

Sušenky z burákového másla

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Máslo, změkklé 100 g
- Burákové máslo 140 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- třtinový cukr 220 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 185 g
- Jedlá soda 1.4 lžička
- Celé neloupané mandle na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Máslo, burákové máslo, extrakt a cukr dejte do mísy a ručním šlehačem šlehejte 8-10 minut. Přidejte vejce a šlehejte další 2 - 3 minuty. Nakonec vsypte mouku smíchanou s jedlou sodou a spojte v hladké kompaktní těsto. Mezi dvěma archy pečícího papíru těsto rozválejte do 5mm tenkého plátu a dejte ho na 10 minut chladit. Vykrajovátkem o průměru 7 cm vykrájejte 22 koleček. Těsto s burákovým máslem je malinko hrudkovité, proto vykrájejte kolečka opatrně a zároveň rázně. Kolečka přenášejte na plech vyložený pečícím papírem, ne úplně těsně vedle sebe a ozdobte je mandlemi. Pečte 12 - 14 minut. Nechte vychladnout.

Poznámka:

22 sušenek

30 minut chladit