

Levandulové sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Hera 80 g
- Cukr krupicový 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 1 ks
- Smetana 1 lžíce
- Škrob 130 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Levandulové lístky 2 lžíce
- Sušené levandulové květy 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřeme s cukrem do pěny, pak postupně přidáváme vejce, vanilkový cukr a smetanu. Třeme do krému. Mouku smícháme se škrobem a práškem do pečiva a zapracujeme do těsta společně s levandulovými lístky. Zabalíme jej do fólie a necháme 1 hodinu chladnout. Troubu předehřejeme na 180, horkovzdušnou na 160 stupňů. Plech vymastíme máslem nebo vyložíme papírem na pečení. Těsto mírně podsypeme moukou a opatrně vyválíme, posypeme levandulovými květy, které válečkem vtlačíme. Formičkami vykrajujeme různé tvary, přesuneme je na plech a pečeme asi 8 minut, až zezlátou. Na mřížce necháme hodinu vychladnout.