

# Lentilkové sušenky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Máslo 250 g
- Krupicový cukr 165 g
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Žloutek 1 ks
- Polohrubá mouka 335 ks
- Lentilky 192 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Máslo a cukr ušlehejte do světlé a nadýchané pěny. Přidejte extrakt a poté i žloutek. Nakonec vsypte mouku a uhnětte těsto.
2. Z těsta lžící odebírejte a z každého kousku mezi dlaněmi a vyválejte kuličku. Tu pak zploštěte do sušenky.
3. Každou sušenku ozdobte lentilkami a vyskládejte je na plech vyložený pečícím papírem. Pečte 10-15 minut.

## **Poznámka:**

Na 32 sušenek.

Na jednu sušenku přijde 6 lentilek.