

Sušenky s arašídovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Arašídové máslo 100 g
- Hera 100 g
- Cukr moučka 100 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Čokoládová rýže na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme hladké těsto a necháme v chladničce 1/2 hodiny odpočinout. Z těsta vyválíme vzorovaným válečkem plát cca 4 mm silný a vykrajujeme požadovaný tvar. Přendáme na plech s pečícím papírem nebo fólií. Můžeme posypat čokoládovou rýží. Vložíme do trouby vyhřáté na 160 - 170°C a pečeme cca 15 minut.