

Sušenky s růžovou vodou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 125 g
- Kukuřičný škrob 15 g
- Máslo 100 g
- Moučkový cukr 50 g
- Růžová voda 20 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Hladkou mouku prosijeme se škrobem, přidáme pokrájené máslo a moučkový cukr, růžovou vodu.
2. Ze zpracovaného těsta uděláme malý váleček, zabalíme do potravinářské folie a odložíme odpočinout do chladu.
3. Troubu předehřejeme na 180°C, plech vyložíme pečícím papírem. Těsto rozválíme na placku, vykrajíme z něj kolečka a nožem je přeneseme na plech. Kolečka pečeme asi 9-10 minut. Po vychladnutí je poprášíme moučkovým cukrem.