

Sušenky k čaji

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Bramborový škrob 400 g
- Hladká mouka 400 g
- Máslo 100 g
- Cukr moučka 300 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutky 3 ks
- Smetana 250 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na vál prosejeme bramborový škrob a hladkou mouku. Do směsi rozkrájíme máslo, přisypeme práškový cukr, prášek do pečiva a vanilkový cukr. Přidáme žloutky a těsto zaděláme smetanou. Vše spojíme, prohněteme, vyválíme na tenkou placku a vykrajujeme různé tvary, které pečeme na pomaštěném plechu při 150 °C cca 15 - 20 minut.