

# Sušenky Manaos s kávovou šlehačkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1.3 balení
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Změklé máslo 3 lžíce
- Sladká smetana 1 dl
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- **Suroviny na šlehačku**
- Smetana na šlehání 1 ks
- Rozpustná káva 2 lžička
- Vanilkový cukr 1.2 balení

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Všechny suroviny na šlehačku smíchejte a svařte. Směs nechte vychladnout a pak ji na 24 hodin uložte do lednice. Druhý den vyšlehejte.

Hladkou mouku s práškem do pečiva smíchejte nasucho na vále, přidejte moučkový cukr, máslo, smetanu, vejce a špetku soli. Vše důkladně zpracujte, na pomoučeném vále vyválejte a vykrájejte kolečka. Ta upečte v předehřáté troubě.

Po vychladnutí sušenky ozdobte šlehačkou a čerstvým ovocem.