

Limetkové sušenky s polevou z caipirinha

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Moučkový cukr 60 g
- Máslo 185 g
- Žloutek 1 ks
- Limetka (šťáva a kůra) 1 ks
- Kandovaná limetka nebo citron 50 g
- **POLEVA**
- Cukr moučka 200 g
- Bílý rum 2 lžíce
- Limetka (šťáva) 0.5 ks
- Horká voda 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Z mouky, cukru, másla, žloutku, limetkové šťávy a nastrouhané kůry vypracujeme hladké pevné těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme hodinu odpočinout v chladničce.
2. Na pomoučeném vále postupně vyválíme těsto na plát silný asi 3-4 mm a vykrajujeme tvořítkem sušenky. Klademe je na plech vyložený pečicím papírem, pečeme v troubě předehřáté na 170° asi 8-10 minut dorůžova.
3. Stáhneme z plechu a necháme vychladnout. Na polevu utřeme v misce cukr s rumem, limetkovou šťávou a horkou vodou, dokud poleva není krásně lesklá a hladká. Sušenky potřeme štětečkem

rumovou polevou a střed sušenek posypeme trochou jemně pokrájené kandované limetky a necháme vychladnout.