

Sušenky máslové

Ingredience

- mouka hladká — 275 g
- máslo — 200 g
- cukr moučka — 60 g
- cukr vanilkový — 1

Rozpočet na celé máslo

- mouka hladká — 344 g
- máslo — 250 g
- cukr moučka — 75 g
- cukr vanilkový — 1,25

Postup

Nejprve si necháme hodně změkknout máslo. Poté ho smícháme se zbylými ingrediencemi, můžeme přidat strouhanou kůru, sušený zázvor apod. Z těsta vytvoříme 4 válečky o průměru cca 4 cm a necháme je přikryté fólií přes noc v lednici. (Ale stačí i dvě hodiny). Poté válečky nakrájíme na asi $\frac{1}{2}$ cm plátky, položíme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péci do trouby rozehřáté na 180 st. C. Při krájení lze na jednotlivé plátky obtisknout motiv např. razítkem, nebo vidličkou. Pečeme asi 10 minut do jemného zrůžovění. Po vyjmutí z trouby necháme sušenky ještě 10 minut na plechu, pak teprve ukládáme do vhodné nádoby. Já je mám v plechové krabičce.