

MASLOVÁ SUŠIENKA AKO DARČEK

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

450g	hladká múka
225g	maslo
166g	práškový cukor
1ks	vajíčko
štipka	vanilka
300 g	džem

Čas prípravy

20 minút

Náročnosť



Postup prípravy

Postup:

1. Vymiešajte mäkké maslo s cukrom a vanilkou pomocou nástavca lopatka do peny.
2. Pridajte vajíčko, opäť premiešajte.
3. Na záver pridajte preosiatu múku.
4. Cesto vyvaľkajte medzi dva papiere na pečenie na 5 mm. Dajte ho minimálne 2 hodiny chladiť.
5. Vyrežte si požadované tvary. Do vrchnej sušienky vykrojte nejaké pekné tvary a spodnú si nechajte plnú, aby vám z nej potom nevytekal džem.

Info: Ja som z tejto dávky urobila 12 plátov, teda 6 dvojíc-darčiekov. Veľkosť závisí od veľkosti vášho balenia.

6. Upečte na perforovanej podložke na 160°C cca 12 - 15 minút podľa hrúbky.
7. Vychladnuté sušienky natrite džemom a zlepte.
8. Zabaľte do pekného sáčku a darujte.

Tip: Ak si prosíte inú chuť, tak 20% múky vymeňte napríklad za mandľovú alebo inú múku.

Info: Sušienky sú veľmi chutné aj samostatne bez džemu.