

Křupavé křehké sušenky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 25

2431 kalorií , 5 g cukrů , 128 g tuků , 29 g bílkovin

Autor: marketalackova1

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupave-krehke-susenky>

Příprava

Přehřejeme si troubu na 180 stupňů. Máslo utřeme a přidáme cukr, žloutek, mouku a škrob. Těsto si vyválíme a vykrojíme kolečka. Dáme péct na 20 minut. Necháme vystydnout. Zakysanou smetanu smícháme s cukem a dáme na sušenky. Nakrájíme libovolné ovoce např. banány, maliny, jahody nebo borůvky. Můžete servírovat.

Ingredience

- ✓ 150 g máslo
- ✓ 100 g cukr moučka
- ✓ 2 ks žloutek
- ✓ 250 g hladká mouka
- ✓ 40 g bramborový škrob
- ✓ 200 g zakysaná smetana
- ✓ 1 lžička cukr krystal
- ✓ 1 hrst ovoce

Kategorie

Jaro

