

# Lentilkové sušenky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 1

**3183** kalorií , **6 g** cukrů , **188 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lentilkove-susenky>

## Příprava

Mouku smícháme s kypřícím práškem a skořicí. Změklé máslo šleháme se všemi cukry do pěny, po chvíli přišleháme vejce. Do ušlehané směsi vmícháme ochucenou mouku a uděláme hladké těsto. Na plech s pečícím papírem tvoříme z těsta malé kuličky dále od sebe, pečením se roztečou do placiček. Do každé kuličky lehce vmáčkneme několik lentilek. Pečeme při 180°C asi 15 minut, až sušenky mírně zezlátnou. Sundáme z plechu na rovnou plochu a necháme vychladnout.



### Tip k receptu

Jestliže sušenky nesníme ihned, uskladníme je v plechové dóze, aby nezvlhly.

## Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 200 g másla
- ✓ 30 g cukru krupice
- ✓ 50 g hnědého cukru
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka skořice
- ✓ 3 balení lentilek (celkem asi 100 g)

## Kategorie

Obyčejný den, Americká, Finančně nenáročná,  
Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Svačinka

