

# Malinové sušenky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1307** kalorií , **14 g** cukrů , **48 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

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

## Příprava

Smícháme máslo a prášek do pečiva. Přidáme cukr a studené máslo. Co nejdříve z této směsi vypracujeme drobenku. Poté přiléváme vychlazené podmáslí a maliny a vypracujeme těsto – pracujeme rychle, aby těsto nezměklo příliš. Lžící vytvoříme na plechu asi 8 hromádek, trochu je rozplácneme a pečeme 15 minut na 200 °C do zlatova. Po vychlazení sušenky rozpůlíme a namažeme marmeládou a zakysanou smetanou.

### ▣ Tip k receptu

Místo malin můžeme použít i jiné lesní ovoce – příchutí marmelády pak přizpůsobujeme použitému ovoci. Pokud používáme kyselější ovoce, můžeme přidat více cukru.



## Ingredience

- 225 g hladké mouky
- 50 g másla
- 200 ml podmáslí
- 100 g malin
- 50 g ovocné marmelády
- 100 g zakysané smetany
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžíce cukru krupice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník