

# Sušenkové likérové placičky



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 1

**4396** kalorií , **0 g** cukrů , **274 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Kantarina

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/susenkové-likérové-placicky>

## Příprava

Sušenky rozmělníme válečkem a smícháme je se změkklým máslem, cukrem, vanilkovým cukrem, kakaem a koňakem. Utvoříme těsto, ze kterého tvoříme placičky. Ty pak zdobíme mandlovými plátky. Necháme v chladu alespoň hodinu odležet.

## Ingredience

- ✓ 200 g másla
- ✓ 500 g BEBE sušenek (nebo Albertek)
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžíce kakaa
- ✓ 4 lžíce vaječného likéru
- ✓ mandlové plátky na ozdobu

## Kategorie

Vánoce, Zima, Finančně nenáročné, Cukroví

