

Máslové sušenky

500g hladké mouky

250g másla

200g cukru moučka

2 vejce

2 vanilkové cukry

(může se přidat lžička pomerančového aroma a také se můžou potřít z jedné strany čokoládou)

Zpracujeme těsto jako na linecké, necháme odležet v lednici minimálně hodinu. Poté vyválíme tenký plát na cca 3mm z něhož vykrajujeme libovolné tvary, my máme vykrajovátko s raznicemi od firmy HUKU design. Pečeme na 180°C. Vychladlé sušenky ze zadní strany potřeme rozpuštěnou čokoládou.

