

SKOŘICOVÉ SUŠENKY

250 g hladké mouky

120 g moučkového cukru

100 g másla

1 vejce

10 g mleté skořice

POSTUP : Všechny suroviny smíchejte dohromady. Těsto zabalte do fólie a chlad'te 2 hodiny. Poté rozválejte těsto na cca 0,5 - 1 cm placku. Vykrojíte obrys, přesunete na plech s pečícím papírem, razničku oprášíte v kakau nebo mouce a obtisknete na obrys. • Pečete v troubě na 160 °C po dobu 10-13 minut nebo dokud okraje nejsou lehce hnědé. My jsme pořídili vykrajovátko s raznicí od firmy HuKu design.

