

Čedarové sušenky



Obtížnost: □□□□□

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

2279 kalorií , **6 g** cukrů , **109 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/cedarove-susenky>

Příprava

Smícháme mouku, kypřicí prášek, sůl a pepř. Přidáme na kostičky nakrájené studené máslo a zpracujeme ve směs podobnou strouhance. Poté postupně vmícháváme mléko. Přidáme i většinu strouhaného čedaru (zbytek si necháme na ozdobu). Těsto vyválíme a vykrajujeme z něj různé tvary (například formičkami na perníčky). Ty skládáme na plech vyložený pečícím papírem. Posypeme zbylým čedarem. Pečeme 15 minut na 220 °C.

Tip k receptu

Těsto pokud možno nezpracováváme rukama - u tohoto těsta je důležité, aby se těsto nezahřálo, protože mouka pak uvolňuje lepek a výsledné sušenky nebudou nadýchané a jakoby lístkovaté jako listové těsto. Hodí se i jako příloha k masu či rybě.



Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 55 g másla
- 150 g čedaru (cheddar)
- 300 ml plnotučného mléka

Kategorie

Obyčejný den, Irská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Předkrm, Příloha