Křupavé křehké sušenky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **25**

2431 kalorií , **5 g** cukrů , **128 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: marketalackova1

Odkaz: https://srecepty.cz/krupave-krehke-susenky

Příprava

Předehřejeme si troubu na 180 stupňů.Máslo utřeme a přidáme cukr, žlotek, mouku a škrob. Tésto si vyválíme a vykrojíme kolečka. Dáme péct na 20 minut. Necháme vystydnout. Zakysanou smetanu smícháme s cukem a dáme na sušenky. Nakrájíme libovolné ovoce např. banány, maliny, jahody nebo borůvky. Můžete servírovat.

Ingredience

- 150 g máslo
- 100 g cukr moučka
- 2 ks žloutek
- 250 g hladká mouka
- 40 g bramborový škrob
- 200 g zakysaná smetana
- 1 lžička cukr krystal
- 1 hrst ovoce

Kategorie

Česká, Jaro