

Levandulové sušenky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

2044 kalorií , **60 g** cukrů , **104 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Baara

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

Příprava

V míse si promíchejte cukr, mouku a špetku soli. Do sypké směsi přidejte změkklé máslo, vajíčko a také levandulové květy se lžící kůry z citronu a vše důkladně zpracujte do hladkého jemného těsta. Těsto pak vyválejte do tloušťky asi 3 mm a vykrajovátkem si vytvořte libovolně tvarované sušenky (kytičky, srdíčka nebo jednoduchá kolečka). Pečte v troubě na 180 °C přibližně 10-12 minut. Dobrou chuť!

▣ Tip k receptu

Pšeničnou mouku můžete nahradit hladkou špaldovou.



Ingredience

- 250 g hladké pšeničné mouky
- 120 g másla
- 1 lžice citronové kůry
- 60 g třtinového cukru
- 1 svazek levandulových květů
- 1 ks vejce

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Děti do 5 let,
Návštěva, Moučník