

Milánské sušenky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 25min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 12h 37min , Porce: 10

5491 kalorií , **0 g** cukrů , **309 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

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

Příprava

Máslo hladce utřeme, postupně vmícháme cukr, vanilkový cukr, sůl, vejce, kůru z citrónu, polohrubou mouku a prášek do pečiva, asi polovinu mouky vmícháme do másla, potom zbytek mouky a zpracujeme těsto, které necháme přes noc uležet v chladu. Z těsta vyválíme 1/2 cm silný plát, formičkou vykrajujeme kytičky, které klademe na papírem vyložený plech a pečeme v předehřáté troubě. Elektrická trouba: 175 - 200°C. Plynová trouba: stupeň 3-4. Pečeme 12 minut a po upečení potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme.



Ingredience

- 350 g měkkého másla
- 250 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- 3 malá vejce
- strouhaná kůra z 1 citrónu
- 500 g polohrubé mouky
- 2 vrchovaté lžičky prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Ostatní