

# 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