

ARAŠÍDOVÉ SUŠENKY

26. 2. 2015 • Sladká jídla



INGREDIENCE

Průměrná hmotnost 1 porce = 50 g

- 70 g máslo
- 70 g arašídový krém
- 100 g ovesné vločky
- 80 g hladká mouka
- 40 g vejce (1 kus)

- 100 g cukr
- 50 g rozinky
- 6 g kypřicí prášek do pečiva (1/2 kusu)
- 2 g skořice

POSTUP

1. Máslo, arašídový krém a cukr smíchejte a utřete, přidejte ostatní ingredience a důkladně promíchejte.
2. Z hustého těsta tvarujte sušenky, které pokládejte na plech vyložený pečícím papírem a pečte do zhnědnutí ve vyhřáté troubě na 180 °C.
3. Nechte důkladně vychladnout.

Zdroj: **Firma Country Life**