Vánoční sušenky

Recepty

Dezerty

Vánoce

60 min

8



3.0

1113

Budete potřebovat

Třtinový cukr	50 g
Mouka hladká	100 g
Máslo	40 g
Vejce	1 ks
Kakaový prášek	5 g
Kypřící prášek Vitana	½ lžičky
Sůl	½ lžičky

Podmáslí	10 g
Mandlová mouka	40 g
Červená gelová barva	10 g
Bílá čokoláda	50 g
Vanilková pasta	½ lžičky
Cukr moučka na obalování	150 g

Příprava receptu

Prosátou hladkou mouku smíchejte s kakaovým práškem, kypřícím práškem, solí, mandlovou moukou, nastrouhanou bílou čokoládou a třtinovým cukrem. Do promíchané sypké směsi zamíchejte máslo, vejce, podmáslí, gelovou barvu a vanilkovou pastu.
Těsto nechte odležet v lednici asi 1 hodinu. Vychlazeného těsta vytvořte kuličky, které obalte ve vrstvě moučkového cukru. Kuličky dejte péci do vyhřáté trouby na 170 °C asi 13 – 15 minut.