# Sušenky spekulatius

Recepty

Dezerty

Vánoce

30 min

6



3.2

115

## Budete potřebovat

| | |
|---|---|
| hladká mouka | 250 g |
| mleté mandle | 50 g |
| sůl | špetka |
| kypřicí prášek | 1 lžička |
| kořenicí směs Spekulatius | 9 g |
| máslo | 140 g |
| hnědý cukr | 200 g |

| | |
|---|---|
| vejce | 1 ks |

## Příprava receptu

V míse vyšlehejte lehce změklé máslo s cukrem a nakonec vmíchejte vejce. V druhé míse smíchejte mouku, mleté mandle, špetku soli, kypřicí prášek a směs koření. Sypkou směs přidejte k máslu a zapracujte. Na válu směs spojte dohromady, zabalte do potravinářské fólie a dejte přes noc do lednice. Těsto vyválejte na 6 mm a vykrájejte, dejte na plech a pečte přibližně 12 minut v troubě předehřáté na 175 °C.




Spekulatius