Sušenky spekulatius

Recepty

Dezerty

Vánoce

30 min

6



3.2

116

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