



Sušenky spekulatius

Recepty



Dezerty



Vánoce



30 min



6



3.0

93



Budete potřebovat

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

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