



## Extravagantní sušenky Earl Grey

### Těsto na sušenky (25-30 ks):

- 125 g hladké mouky
- 75 g studeného másla
- 35 g moučkového cukru
- 25 g mandlové mouky
- 4-5 g sypaného čaje [Extravagant Earl Grey](#)
- 20 g vajec (asi polovina jednoho vajíčka)
- špetka solí

Prosátou mouku smíchejte se solí, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a **zpracujte do drobenky**. Přisypte moučkový cukr, mandlovou mouku, čaj, odměřené množství vajec a zpracujte do kompaktního těsta.

Mezi dvěma fóliemi ho rozválejte na sílu zhruba 4-5 mm a dejte odležet na několik hodin do lednice. Z vychlazeného těsta vykrajujte **sušenky libovolného tvaru**. Já jsem použila kruhové vykrajovátko o průměru ca. 4,5-5 cm. Sušenky poskládejte na plech vyložený papírem na pečení a pečte v troubě vyhřáté na 170°C (horkovzduch) asi 10-12 minut, až jsou **lehce do zlatova**. Čím víc je "vypečete", tím budou křupavější.

Skladujte v uzavřené dóze při pokojové teplotě.