



Máslové sušenky

Křehké těsto

- 150 g hladké mouky
- 90 g studeného másla
- 45 g moučkového cukru
- 30 g mandlové mouky
- 25 g vajec (asi 1/2 vejce)
- špetka soli
- na ochucení: mletá skořice, vanilka nebo citronová kůra

Prosátou mouku smíchejte se solí (případně vybraným kořením), přidejte na kousky nakrájené studené máslo a zpracujte do drobenky. Nejlépe to jde v robotu [plochou \(míchací metlou\)](#), ale zvládnete to i ručně.

Přisypťte moučkový cukr s mandlovou moukou, odměřené množství vajec a zpracujte do kompaktního těsta. Mezi dvěma fóliemi nebo papíry vyválejte těsto na sílu 4-5 mm a dejte takto odležet na několik hodin do lednice, ideálně přes noc. Těsto si můžete rozdělit na dvě a více částí a každou vyválejte zvlášť.

Příprava sušenek

Vychlazené těsto si přendejte na pomoučněnou plochu a lehce ho poprašte moukou. Pomocí bílého dílu s razítky nejdříve obtiskněte na těsto vzory, pak pomocí žlutého dílu kousky vykrojte a jednoduše přeneste na plech vyložený [perforovanou podložkou](#). Tady už stačí kousky pomocí bílého dílu snadno vycvaknout z formy. Nemusíte je přenášet po jednom a odpadá riziko deformace. Pro dokonalý výsledek dejte plech s vykrojenými kousky na plechu před pečením krátce zchladit.

Sušenky pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 8-10 minut. Délka pečení závisí na síle těsta a velikosti kousků. Řiďte se vůní a vzhledem upečených kousků. Po upečení nechte sušenky vychladnout, skladujte v uzavřené dóze při pokojové teplotě.

TIP - Oba díly formy si můžete také lehce poprášit moukou, stejně jako u klasických vykrajovátek.