

Moučníky

Ostatní

15 minut Příprava

10 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- 200 g změkklého másla
- 200 g moučkového cukru
- 300 g instantní polenty
- 100 g hladké mouky
- kůra z jednoho citronu
- špetka soli
- 2 vajíčka
- 1 žloutek

Jednoduchý a rychlý recept na venkovské italské sušenky, jejichž základem je kvalitní máslo. Do jejich snadné přípravy můžete zapojit i děti.

## Příprava:

Všechny suroviny smíchejte dohromady ve vláčné těsto, které pro lepší manipulaci dejte na půl hodinky zabalené ve folii do lednice. Mezitím si přehřejte troubu na 190°C a plechy vyložte pečicím papírem. Z těsta vyválejte malé kuličky, které na plechu prsty vytvarujte v placku. Sušenky se v troubě trochu roztečou, proto jich nedávejte příliš mnoho vedle sebe. Pečte dozlatova cca 10 minut, záleží na velikosti sušenek. Poté nechte zcela vychladnout a už si jen vychutnejte jejich skvělou chuť.