

## JOGURTOVÉ SUŠENKY

Jogurtové sušenky jsou vítaným společníkem ke kávě i k čaji. Vylepšit je můžete marmeládou ze sezónního ovoce.



### Suroviny

- 300 g hladké mouky
- 250 g bílého jogurtu
- 150 g cukru krupice
- třtinový cukr na posypání
- 12 g kypřicího prášku
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1 vejce
- špetka soli

### Příprava:

V misce smíchejte mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilkou a vejcem. Do těsta přidejte jogurt a míchejte, dokud vám nevznikne jednolitě těsto bez žmolků. Plech vystelte pečicím papírem a pomocí lžičky nebo zdobicího sáčku na něj naneste hromádky těsta dostatečně daleko od sebe, aby se při pečení nespojily. Povrch zlehka posypte třtinovým cukrem a dejte péci na 180 stupňů na 10 minut nebo dokud nezačnou na okrajích zlátnout.



Moučníky



Ostatní



20 minut  
příprava



10 minut  
pečení



Nízká  
obtížnost