

Arašídové cookies (sušenky)

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	arašídové máslo (doporučujeme vyzkoušet naši arašídovou pomazánku Sladká tečka)
125 g	mandlová mouka
cca 100 g	javorový sirup, med nebo čekankový sirup



Postup přípravy

Arašídové máslo, mandlovou mouku a sladidlo dáme do misky, kde společně promícháme. Vzniklá směs by měla být takové konzistence, aby z ní šla udělat kulička. Takových kuliček připravíme (nejlépe mokřýma rukama) zhruba 20. Dáme je na plech vyložený pečicím papírem a rozmáčkne do placičky. Nakonec vidličkou (také může být namočená ve vodě) uděláme navrch křížky. Sušenky vložíme do trouby předehřáté na 180 °Celsia, kde je necháme 10 až 12 minut péct. Když jsou okraje sušenek dozlatova opečené, vyndáme plech z trouby a sušenky na něm necháme vychladnout. Podáváme je s oblíbenou kávou nebo čajem.