

Máslové sušenky Red velvet

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

2 hrnek	cukr krupice
2 hrnek	hladká mouka
2 lžička	prášek do pečiva
2 lžíce	krémový sýr (např. Žervé Ranko)
3 lžíce	hořké holandské kakao
1/2 lžička	sůl
1 ks	vejce
4 lžíce	máslo
1 lžíce	červené potravinářské barvivo
6 lžíce	moučkový cukr



Postup přípravy

Nejdříve si v jedné míse smícháme všechny sypké části (mouka, cukr, kakao, prášek do pečiva, sůl). V druhé míse si vyšleháme změklé máslo se sýrem žervé a přidáme potravinářské barvivo. Vše důkladně promícháme a přidáme i sypkou směs. Ze všech ingrediencí vytvoříme těsto, které zabalíme do potravinářské folie a vložíme zhruba na hodinu a půl do lednice. Do misky si připravíme moučkový cukr a z těsta tvoříme kuličky, ze kterých poté vytvoříme placičky, které obalujeme v moučkovém cukru. Vyskládáme na plech a pečeme na 180 stupňů 13 až 15 minut. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout.