

Máslové sušenky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

225 g	hladká mouka
80 g	moučkový cukr
1 ks	vejce
125 g	změklé máslo
4 ks	vanilkový cukr (na posypání)



Postup přípravy

Hladkou mouku s cukrem, vajíčkem a máslem spojíme dohromady, aby nám vzniklo hladké těsto. To zabalíme do fólie a dáme asi na 2 hodiny odpočinout. Po této době těsto rozválíme na placku a vykrajujeme z něj srdcovou formou malá srdíčka. Ta přendáme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme do trouby přehřáté na 150 stupňů Celsia. Pečeme 30 minut dorůžova. Ještě horké přesypeme vanilkovým cukrem a necháme vychladnout. Podáváme ke kávě nebo čaji.