

Matcha tea sušenky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 hrnky	hladká mouka
1/2 lžičky	prášek do pečiva
1/2 lžičky	jedlá soda
1/4 lžičky	sůl
4 g	prášek matcha tea
200 g	změkklé máslo
1 a 1/2 hrnku	cukr (ideálně třtinový)
1 lžíce	vanilkový extrakt
1 ks	celé vejce
1 ks	žloutek



Postup přípravy

V míse utřeme máslo s cukrem. Zašleháme vajíčko i žloutek a přidáme vanilkový extrakt. Hladkou mouku, prášek do pečiva, sodu a sůl společně prosejeme, abychom mouku více nakypřili a zbavili případných nečistot. Poté přimícháme i čajový prášek. Suchou směs vsypeme k máslové a vypracujeme hladké těsto. Vyválíme z něj váleček asi 5 až 6 cm v průměru široký. Ten necháme alespoň hodinu odpočívat v lednici. Poté krájíme kolečka asi 1,5 cm široká a skládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 175°C přibližně 10 minut, dokud nejsou na dotek pevná a nejdou lehce sundat z papíru. Necháme úplně vychladnout.