

Sušenky s cornflakes

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

125 g	máslo
80 g	moučkový cukr
150 g	polohrubá mouka
1 lžička	kypřicí prášek do pečiva
1 ks	vejce
100 g	rozinky
1/2 lžičky	mletá skořice
trochu	vanilkový extrakt
	kukuřičných lupínků (doporučujeme naše cornflakes Nový Den).



Postup přípravy

Měkké máslo smícháme s cukrem, přidáme mouku s práškem do pečiva, vejce, rozinky, mletou skořici a vanilkový extrakt. Spojíme a na závěr přimícháme i cornflakes. Ze vzniklého těsta tvarujeme kuličky, které dáme na pečicí papír. Přikryjeme potravinářskou fólií a paličkou zmáčkneme na vyšší placičky. Dáme do trouby předehřáté na 170°C a pečeme asi 10 minut. Sušenky necháme na plechu vychladnout.