

Rychlé sušenky z lískooříškové pomazánky

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 ks	velké vejce
1 hrnek	hladká mouka
1 hrnek	lískooříšková pomazánka (doporučujeme naši značku Sladká tečka)



Postup přípravy

Do misky vsypeme mouku a přidáme vejce. Promícháme. Lískooříškovou pomazánku nejprve rozejdeme pár vteřin v mikrovlnné troubě, aby byla více tekutá a lépe se s ní pracovalo. Poté ji přilijeme do misky a důkladně promícháme, dokud nám nevznikne tuhé těsto. Z něj potom tvarujeme kuličky o velikosti pingpongového míčku a skládáme v rozestupech vedle sebe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v rozeřáté troubě na 180°C po dobu asi 10 minut. Necháme úplně vychladnout a můžeme podávat.

Poznámka: Do těsta můžeme podle libosti přidat například drcené ořechy, rozinky nebo kousky bílé čokolády.