

Máslové sušenky

Co budete potřebovat:

200 g změkklého másla
1 vejce
2 lžíce olivového oleje
špetka soli
400 g hladké mouky
150 g moučkového cukru

Jak na to:

Smíchejte všechny ingredience a vypracujte pevné těsto. Pokud je těsto příliš řídké, přidejte mouku. V případě, že je příliš tuhé, přidejte máslo. Hotové těsto nechte 30 minut odležet v lednici a mezitím si předehřejte troubu na 200 °C. Vychlazené těsto vyválejte válečkem [Goody Woody](#) na tloušťku 3 - 4 mm a vykrajovátkem vykrojte kolečka nebo jakékoliv jiné tvary. Ty pak přeneste na plech vyložený pečícím papírem a pečte 9 minut.



Náš tip

Aby byl vzor na sušenkách lépe viditelný, po vykrojení tvarů nechte ještě 20 - 30 minut vychladit v lednici.

Pár rad, jak udržovat váleček Goody Woody

- před použitím potřete váleček rostlinným olejem, lépe se otiskne vzor
 - po použití důkladně vyčistěte veškeré záhyby válečku od těsta
- po důkladném vysušení váleček potřete rostlinným nebo olivovým olejem
 - neskladujte na přímém slunečním světle

