

Sušenky s razítky

na cca 20 kulatých sušenek o průměru asi 5 cm:

62 g změkklého másla

50 g moučkového cukru

115 g hladké mouky (čas lze nahradit hladkou špaldovou)

1 žloutek

špetička soli

1/2 lžičky koření na sladké pečení nebo jiné oblíbené

a jakákoliv razítka na sušenky nebo embosovací váleček či jakékoliv vhodné obtiskovátko (třeba jako já od modelovací hmoty)

Všechny suroviny ručně propracujeme až je těsto vláčné. Vytvarujeme do válečku, zabalíme do potravinářské folie a necháme aspoň půl hodinku vychladit a uležet v lednici.

Buď můžeme změkklé těsto vyvalovat a vykrajovat kolečka či jiné tvary. Já si to usnadnila odkrajováním cca 3 mm plátků ostrým nožem rovnou z vychlazeného válečku (aby se nedeformoval, tak ho průběžně pootáčím). Pokud máte embosovací váleček (ten s ozdobným povrchem), pak pracujte s ním, jak jste zvyklí.

Tuhost těsta vhodnou na obtiskávání či razítkování musíte vyzkoušet. (Pokud těsto praská, nechte chvíli povolit, pokud se na razítka lepí, nechte vychladit.)

Pečte asi 12 minut při 170 °C do lehkého zezlátnutí povrchu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---