

## Speculaas sušenky

---

125 g pšeničné celozrnné mouky  
125 g špaldové (tmavé) mouky  
125 g změkklého másla  
1 vejce  
150 g hnědého cukru  
50 g mletých mandlí nebo ořechů  
3 lžičky koření Spekulatius od Antonína  
špetka soli  
1 lžička prášku do pečiva

Mouku prosijeme, přisypeme mandle, prášek do pečiva, koření a sůl. Nasucho promícháme. Máslo, vejce a cukr vyšleháme do pěny a smícháme s moučnou směsí. Propracujeme vše v kompaktní hmotu a zabalíme do potravinářské fólie. Těsto necháme nejméně den proležet v chladnu. Po lehkém změknutí při pokojové teplotě nebo prohnětení vyvalujeme mezi dvěma foliemi na cca 3 mm tloušťku a rozkrájíme rádylkem na obdélníčky či vykrájíme vykrajovátky tvary podle nálady. Skvěle se dají použít i embosovací (vzorované) válečky nebo razítka na sušenky. Klademe na plech s pečícím papírem a pečeme asi 9 minut při 180°C. Sundáváme opatrně, zpevňují se chladnutím!

---

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