

Maslové sušienky

Čo budete potrebovať:

200 g zmäknutého masla
1 vajce
2 lyžice olivového oleja
štipku soli
400 g hladkej múky
150 g práškoveho cukru

Ako na to:

Zmiešajte všetky ingrediencie a vypracujte pevné cesto. Ak je cesto príliš riedke, pridajte múku. V prípade, že je príliš tuhé, pridajte maslo. Hotové cesto nechajte 30 minút odležať v chladničke a medzitým si predhrejte rúru na 200°C. Vychladené cesto vyvaľkajte valčekom [Goody Woody](#) hrúbku 3-4 mm a vykrajovačom vykrojte kolieska alebo akékoľvek iné tvary. Tie potom preneste na plech vyložený papierom na pečenie a pečte 9 minút.



Náš tip

Aby bol vzor na sušienkach lepšie viditeľný, po vykrojení tvarov nechajte ešte 20 - 30 minút vychladiť v chladničke.

Pár rád, ako udržiavať valček Goody Woody

- pred použitím potrite valček rastlinným olejom, lepšie sa otláči vzor
 - po použití dôkladne vyčistite všetky záhyby valčeka od cesta
- po dôkladnom vysušení valček potrite rastlinným alebo olivovým olejom
 - neskladujte na priamom slnečnom svetle

