

Perníkové sušenky

Suroviny (cca 60 sušenek)

- 280 g hladké mouky
- 180 g cukru moučka
- 140 g másla nebo změkklého margarínu
- 1 balíček kypřicího prášku do perníku
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 vejce

Postup

Na přípravu těsta v míse smícháme mouku, kypřicí prášek do perníku, cukr a vanilkový cukr. Přidáme vejce, máslo nebo margarín a vypracujeme ručně hladké těsto. Na pomoučené pracovní desce vyválíme těsto o tloušťce asi 4 mm. Pomocí vykrajovátek vykrájíme různé tvary a položíme na plech vyložený pečícím papírem. Sušenky potřeme pomocí mašlovačky rozšlehaným vejcem a ozdobíme půlkou mandle. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 12 min. V elektrické troubě: 180 °C. V horkovzdušné troubě: 160 °C. V plynové troubě: stupeň 3.