

Bezlepkové sušenky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vyšleháme máslo, cukr (může být i třtinový), vanilkový cukr a vmícháme žloutky. Do této směsi vmícháme 3 hrnky mouky a 6 lžíc vanilkového pudingu (můžeme nahradit čokoládovým pudingem). Z těsta vyválíme pruhy, které vrstvíme do válce o průřezu vajíčka, válec zabalíme do potravinářské folie a necháme alespoň 30 minut vychladit v ledničce. Z válce pak nakrájíme plátky cca 0,5 cm silné. Poklademe na pečícím papírem vyložený plech, a dáme péct do trouby předehřáté na 160°C. Pečeme 10 - 15 minut (dozlatova). Vychladlé sušenky zdobíme rozpuštěnou čokoládou.

Ingredience

- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 300 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g

