

Sádlové sušenky s marmeládou

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na vál prosejeme mouku, přidáme do ní prosátý moučkový cukr a sádlo o pokojové teplotě. Těsto zpracujeme a uložíme v mikrotenovém sáčku asi na dvě hodiny do lednice. Z těsta tvarujeme kuličky, do kterých vyhloubíme vařečkou důlek a naplníme ho marmeládou. Sušenky pečeme v troubě při 150 °C asi 25 minut.

Ingredience

- **Sádlo** - 120 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 150 g
- **Ovocňák Rakýtníkový džem s hruškou 200 g** - 80 g

