

Polomáčené sušenky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny suroviny vypracujeme na vláčné těsto, které odložíme do chladničky na 15 minut. Těsto vyválíme na podložce na tloušťku cca 2 mm. Rádílkem nakrájíme obdélníky, popicháme vidličkou a upečeme v troubě při 180°C cca 7 minut. Sušenky namáčíme do čokolády.

Ingredience

- Vejce - 50 g
- Vanilkový cukr Dia 40 g - 20 g
- Cukr moučka - 70 g
- Krajanka máslo 250 g - 40 g
- Čokoláda na vaření 100 g - 200 g
- Směs bezlepkové hladké mouky 1000 g - 150 g

