

Slané máslové sušenky

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Změklé máslo vyšleháme se žloutkem a potom do něj zamícháme 2 lžičky tymiánu (jen lístečky) a prolisovaný 2 ks česneku. Přidáme mouku a strouhaný parmazán a vypracujeme hladké těsto, které dochutíme solí a pepřem podle vlastní chuti. Těsto na 30 minut uložíme do lednice a potom z něj uždibujeme stejně velké kousky, ze kterých tvarujeme kuličky. Kuličky mezi prsty rozmáčkujeme na placičky a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Každou placičku několikrát propícháme špejlí nebo vidličkou. Pečeme na 180°C do růžova, což bude trvat asi 10 minut. Hotové sušenky uchováváme v uzavíratelné dóze.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Parmazán 100 g** - 60 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 220 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g

