

Vinné sušenky

Počet porcí: 40

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku dáme na vál, přidáme máslo, 4 lžíce vína a 2 lžíce piva. Těsto vypracujeme a dáme na ½ hodinky do lednice odležet. Po vyndání rozválíme silnější placku, vykrájíme kolečka a dáme na plech s pečícím papírem. Pečeme na 170°C 15 minut. Po vyndání posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l - 40 g
- Cukr moučka - 20 g
- Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g - 280 g
- Bezlepkový ležák 0,5 l - 20 g
- Krajanka máslo 250 g - 280 g

