

# Sušenky citronové

**Počet porcí:** 40

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

280 g mouky (půl bílá chlebová mouka Doves Farm a půl bílá směs Doves Farm), 140 g tuku, 60 g cukru, 2 žloutky, nastrohaná citronová kůra, trochu citronové šťávy. Těsto dobře propracujeme, uděláme váleček, nakrájíme kolečka asi půl cm silná a rozmáčkneme vidličkou. Pečeme při 160°C do růžova.

## Ingredience

- **Citróny** - 10 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 140 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 1 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku** 1000 g - 140 g
- **Směs bílá bez lepku** 1000 g - 140 g

