

Sušenky kávové

Počet porcí: 50

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

280 g mouky (půl bílá chlebová mouka Doves Farm a bílá směs Doves Farm), 140 g tuku, 60 g cukru, 2 pl jemně mleté kávy. Všechny přísady zpracujeme na vále v hladké těsto, které necháme v ledničce. O dpočinout minimálně půl hodiny, ale klidně i celou noc. Těsto vyválíme, vykrájíme tvary, rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme na 180°C asi 10 minut. Po upečení necháme sušenky na plechu vychladnout.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g - 140 g**
- **Cukr krystal - 60 g**
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g - 140 g**
- **Směs bílá bez lepku 1000 g - 140 g**

