

Sušenky perníkové

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

250 g samokypřící mouky Doves Farm, 100 g tuku, 90 - 120 g moučkového cukru (dle chuti), 1 vejce, 1 pl perníkového koření, 1/2 čl skořice. Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, které necháme v ledničce odležet. (Tuk přidáváme rozpuštěný, ne však horký, lépe se těsto zpracovává). Vykrájené tvary pečeme při 180°C, 10 - 12 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Cukr moučka** - 110 g
- **Skořice mletá 40 g** - 3 g
- **Koření do perníku 25 g** - 12 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

