






Farebné sušienky

Zábavné farebné sušienky s Gustinom a pestrým zdobením Dr. Oetker.

asi 64 ks    jednoduchá príprava do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

210 g múka hladká
1 zarovnaná PL Gustin
bezgluténový Dr. Oetker
4 zarovnaná PL cukor práškový
preosiaty
1 balíček Trstinový cukor s
rumovou arómou Dr. Oetker
soľ
170 g maslo zmäknuté
2 PL mlieko
Zdobenie pestré Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

2 plechy na pečenie

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s Gustinom, cukrom, trstinovým cukrom a soľou. Pridáme maslo a mlieko a ručne vypracujeme hladké cesto. Nakoniec zapracujeme zdobenie. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka vyvaľkáme na plát s rozmermi 25 x 25 cm a ostrým nožom nakrájame na malé štvorčeky s rozmermi asi 3 x 3 cm. Štvorčeky nanesieme na plechy vyložené papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C

Teplovzdušná rúra: 140 °C

Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Sušienky necháme vychladnúť.

