



Zlaté sušienky

Zlaté sušienky so Zlatým klasom Dr. Oetker, ktoré si získajú každého.

asi 40 ks



jednoduchá príprava

do 15 minút



Prísady::

Na cesto:

325 g múka hladká
2 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
1 polovica balíčka Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
125 g cukor práškový
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
250 g maslo zmäknuté

Na polevu:

1 balíček Poleva v prášku aróma citrón Dr. Oetker
3 PL voda alebo mlieko

Ešte potrebujeme:

formičky na vykrajovanie (ø 8 cm)
2 plechy na pečenie

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so Zlatým klasom, kypriacim práškom, cukrom a kôrou. Pridáme maslo a ručne vypracujeme hladké cesto. Cesto zabalíme do mikroténového vrečka a uložíme asi na 30 minút do chladničky. Na pomúčenej pracovnej ploche cesto vyvalkáme na plát o hrúbke asi 50 mm a vykrojíme rôzne tvary pomocou vykrajovačiek. Naniesieme ich na plechy vyložené papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 2 Sušienky necháme vychladnúť.
- 3 Polevu pripravíme s vodou alebo s mliekom podľa návodu na obale a povrch sušienok polejeme.

Tip:

- Sušienky môžeme poliať aj Polevou tmavou Dr. Oetker.

