

SKLENĚNÉ SUŠENKY



Suroviny:

- 250 g Mevalia Bread Mix
- 75 g másla
- 75 g cukru
- 24 g Mevalia Egg Replacer
- 60 ml vody
- 3 g jedlé sody
- 1 balení barevných bonbónů (rozdrtit)

TIP:

Ještě před pečením můžeme do každé sušenky udělat malou díрку. Tou po upečení provléčeme stužku a sušenky pak můžeme použít jako jedlé ozdoby na vánoční stromček.

Postup:

1. Utřeme máslo s cukrem dohladka. Přidáme mouku Mevalia Bread Mix, Mevalia Egg Replacer s vodou a jedlou sodu. Vše důkladně promícháme a pak ručně hněteme tak dlouho, až se vytvoří hladké těsto.
2. Pokud je těsto moc lepivé přidáme mouku, pokud se naopak moc drolí přidáme vodu.
3. Předehřejeme troubu na 180 °C a dáme na plech pečící papír.
4. Posypeme si vál moukou a těsto rozválíme na asi 0,5 cm tenký plát, ze kterého budeme postupně vykrajovat sušenky. Ty přendáme na plech vyložený pečícím papírem.
5. Pomocí menšího vykrajovátka uděláme v každé sušence otvor, do kterého budeme sypat rozdrčené bonbóny.
6. Sušenky pečeme asi 10 minut. Pokud to bude nutné, můžeme ještě během pečení do sušenek přidat více bonbónů.
7. Po vyjmutí z trouby necháme sušenky zcela vystydnout na plechu.

	PHE	Bílkoviny	Sacharidy	Tuky	Energie
celkem	77 mg	2,3 g	343 g	63,7 g	8 269 kJ / 1 060 kcal
100 g	15 mg	0,5 g	69 g	13 g	1 655 kJ / 394 kcal