

Sušenky s pohankovou moukou

Pokud si budete chtít na svůj stůl položit sladkosti ze své vlastní kuchyně, určitě zapátráte po receptech sušenek. My bychom vám rádi tentokrát představili sušenky ze suroviny, která není zcela typická pro mlsání. Řeč je o pohance, ta díky vysokému obsahu rutinu působí léčivě na celý cévní systém, takže s ní můžete připravit svým blízkým zdravé mlsání.

Suroviny:

- 260 g bezlepkové mouky Nomix
- 50 g celozrnné pohankové mouky
- 40 g moučkového cukru
- 60 g třtinového cukru
- 1 vanilínový cukr
- 1 vejce
- 120 g másla
- 60 g mléka
- 4-5 g kypřicího prášku
- citrónová kůra

Postup:

Změklý tuk, vejce a cukr chvíli třeme.

Mouky si promícháme s kypřícím práškem a následně postupně přidáváme k utřené hmotě střídavě s mlékem. Můžeme pro chuť přidat i kůru z očištěného citrónu.

Těsto necháme odležet asi 30 min.

Sušenky připravíme na lisu nebo můžeme využít zdobící sáček a dělat malé pusinky či tyčinky.

Pečeme při 170 °C 18-20 min.

Po dopečení a vychladnutí je doporučujeme uzavřít v kvalitní dóze, vydrží i několik měsíců.

