

Máslové sušenky s brusinkami

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V míse smícháme špaldovou mouku s cukrem. Přidáme rozpuštěné máslo a rukou vypracujeme "máslové" těsto. Z těsta pak tvoříme kuličky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Kuličky opatrně přimáčkeme rukou a doprostřed vložíme brusinku. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů cca 20 minut. Sušenky necháme vychladnout na mřížce a můžeme mlsat.

Ingredience

- **Brusinky konzervované** - 20 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 200 g

