

Rybízové sušenky s vločkama

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V míse rozmačkáme banány společně s máslem. Přidáme ostatní suroviny kromě červeného rybízu a vše pořádně promícháme. Kuličky rybízu vsypeme do těsta až nakonec a už jen opatrně promícháme. Pomocí rukou tvoříme z těsta malé placičky, které klademe vedle sebe na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme v troubě vyhřáté na 190 stupňů cca 13 minut do zhnědnutí sušenek. Upečené sušenky necháme vychladnout na mřížce.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Ovesné vločky jemně drcené** 500 g - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 20 g
- **Banán** - 250 g
- **Kypřicí prášek do pečiva** 13 g - 10 g
- **Rybíz červený** - 70 g
- **Špaldová mouka celozrnná** 1 kg - 80 g
- **Cukrex, 500 g** - 6 g

