

Sádlové sušenky s marmeládou

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Na vál prosejeme mouku, přidáme do ní prosátý moučkový cukr a sádlo o pokojové teplotě. Těsto zpracujeme a uložíme v mikrotenovém sáčku asi na dvě hodiny do lednice. Z těsta tvarujeme kuličky, do kterých vyhloubíme vařečkou důlek a naplníme ho marmeládou. Sušenky pečeme v troubě při 150 °C asi 25 minut.

Ingredience

- **Sádlo** - 120 g
- **Cukr moučka** - 150 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 150 g
- **Schwartau Extra Méně cukru Malina 300 g** - 60 g

