

KVĚTINOVÉ SUŠENKY



Ingredience:

350 g hladké mouky

150 g cukru moučka

130 g másla

2 vejce

½ sáčku vanilinového cukru

citrónová nebo pomerančová kůra (koření)

Na ozdobu:

1 bílek

jedlé květiny

Používejte pouze jedlé květiny! Já natrhala na zahradě pomněnky, petrklíče, rozrazil rezekvítek neboli bouřku, jahodník, macešky a šerík.

Postup:

1. Z ingrediencí vypracujeme těsto, které necháme 2 hodiny odpočinout v lednici.
2. Těsto vyválíme a vykrájíme sušenky.
3. Pečeme na pečícím papíře 8 – 11 min při teplotě 160°C.
4. Hned po upečení potřeme ještě horké sušenky bílkem rozmíchaným s 1 lžičkou vody a zdobíme květinami.
5. Vrátime plech s nazdobenými sušenkami do trouby a pečeme 1 minutu.