

Marcipánové sušenky

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Sušenky

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

MARCIPÁNOVÉ SUŠENKY

Přísady:

90 g změkklého másla

45 g moučkového cukru

2 žloutky

100 g marcipánu Dr. Oetker

110 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku

50 g Freee Směsi bílé bez lepku

20 g kukuřičného škrobu

vanilková pasta

Postup:

Máslo, cukr a žloutky pár minut šleháme, pak zašleháme marcipán nakrájený na malé kousky (chce to trpělivost). Nakonec zašleháme mouku s kukuřičným škrobem. Těsto dáme na min. 30 minut do lednice.

Pečeme na 190 °C asi 5 minut.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách

<https://sladkavanilka.cz/marcipanove-susenky/>