# Sušenky ke kávě

Category: samokypřící směs bílá,Sušenky
written by obchod.biolepek.cz

**SUŠENKY KE KÁVĚ** (bez lepku, mléka, vajec, sóji i ořechů)

**Přísady:**
100 g sádla
180 g panely (sušená šťáva z cukrové třtiny – nezbytná surovina!)
50 g vody
1 vrchovatá lžička psyllia
1/2 lžičky skořice (lze vynechat)
350 g mouky Freee Doves Farm Samokypřící směs bílá bez lepku (modrá holubička)
špetka soli

**Postup:**
V hrnci rozpustíte sádlo s panelou, přidáte vodu s psylliem, skořici, špetku soli a vše promícháte. Nevařte! Nakonec do tekuté hmoty postupně zapracujte mouku. Ještě vlažné těsto hned zpracujeme.
Tvoříme sušenky buď jako malé kuličky, které na plechu rozplácneme, anebo pomocí razítkových vykrajovátek.
Nedoporučuji těsto klasicky válet, dost se trhá. Po upečení je ale tak akorát na skus – není příliš křehké ani není tvrdé jak beton. Chuťově jsou sušenky velmi podobné lotuskám.
Z těsta vám vyjdou 2 plechy sušenek.
Pečeme na 180 °C pole tloušťky těsta 10–15 min.

Za recept děkujeme paní Janě Ligurské.