

Sušenky s matcha čajem

Category: chlebová směs bílá bez lepku, Sušenky
written by obchod.biolepek.cz

SUŠENKY S MATCHA ČAJEM

Přísady:

160 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku
80 g pudinkového prášku
80 g loupaných mandlí
80 g moučkového cukru
20 g vanilkového cukru
200 g másla
1 žloutek
5 g matcha čaje
špetka soli

Postup:

Mandle opečte nasucho v pánvi a nechte je vychladnout. Poté je rozmixujte v mixéru na jemnou mandlovou moučku.

Ve velké míse smíchejte mouku, špetku soli, matcha čaj, nasekané mandle a oba cukry. Poté přidejte na kousky pokrájené máslo. Zpracujte jej pomocí prstů do mouky, a nakonec zpracujte žloutek.

Hotové těsto rozdělte na polovinu, zabalte do fólie a nechte v lednici alespoň hodinu odpočinout (ideálně přes noc).

Těsto vyválejte na moukou poprášené pracovní desce na plát silný asi 3 až 5 mm a vykrajujte tvary.

Vykrájené tvary vyskládejte postupně na plechy vyložené pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C, každý plech asi 10 minut.

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

