

Citrónovov - limetkové sušenky z ovesných vloček

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

máslo::

1 šálek nebo hera,pokoj.tepl

cukr::

2,5 šálek

citrónová kůra::

citron

limetková kůra::

citronová šťáva::

limetková šťáva::

mouka::

2,5 ks šálku

vločky::

1 šálek ovesné

prášek do pečiva::

skořice mletá::

0,5 ks muškátový oříšek: lžičky

Postup

Rozšlehej máslo a 2 šálky cukru do hladka . Rozšlehej vejce , citr. a limetkovou kůru i šťávu . V malé míse smíchej mouku , ovesné vločky , prášek do pečiva a po 0,25 lžičky skořice a muškát.oříšku . Postupně vmíchávej do máslové směsi , šlehej do hladka . Přikrej a nech vychladit nejméně na 2 hodiny , nebo do druhého dne . Smíchej 0,3333333333333333 šálku cukru se zbývajícím skořicí a muškátem . Vytvaruj kuličky o průměru asi 4 cm . Obal v cukru s kořením . Dávej je na vymazaný plech asi 6 cm od sebe . Zmáčkní kuličky a udělej z nich placičky o tloušťce asi 1 cm . Peč v troubě vyhřáté na 176 st. C asi 12 minut . Nech vystydnout . Mělo by z toho být 48 sušenek .

Poznámka

Lemon-Lime Oat Cookies