Barevné sušenky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce
60 g moučkového cukru
40 g rozpuštěného másla
130 g hladké mouky
8 polévkových lžic vlažného mléka
1 polévková lžíce kakaa

Postup

Vejce s cukrem do pěny, přidat rozpuštěné máslo, mouku, mléko a vypracujeme těsto. Asi 1 odložíme a obarvíme kakaem. Ze světlého roztíráme pomocí lžičky na vymaštěný plech menší placičky a pomocí druhé vytvoříme různé tvary z kakaového těsta. Pečeme v předehřáté troubě při nižší teplotě. Sušenky bereme z plechu a hned je pomocí vařečky mírně ohneme do obloučku. Uložíme na mastný papír a necháme vychladnout.