Suchárky

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

160 g polohrubé mouky
140 g cukr krupice
80 g měkkého másla
na špičku nože prášku do pečiva
skleničku bílků

Postup

Ušleháme sníh a pomalu do něj zašleháváme cukr, mouku s práškem do pečiva a nakonec tuk. Do fomry, vymazané a vysypané a vychlazené, dáme těsto a pečeme pomalu ve středně vyhřáté troubě. Když je těsto růžové, vyndáme z trouby a necháme stát. Teprve potom je vyklopíme a necháme do druhého dne odležet. Druhý den nakrájíme na tenké obdélníčky, obalíme je v cukru moučka s vanilkou, naskládáme na suchý plech a do růžova upečeme.