



info

## ŠPALDOVO-KUKUŘIČNÉ LINECKÉ SUŠENKY VE 4 VARIANTÁCH

100% vegan / 1 větší koláčová forma nebo 50 sušenek

- 300 g špaldové celozrnné hladké mouky
- 200 g rostlinného tuku v biokvalitě
- 100 g sladěnky ječmenné (nebo rýžového sirupu)

Suroviny zpracujte v těsto a vychladte v lednici 1 hodinu. Je to ideální těsto na všestranné využití, na koláčové korpusy nebo vánoční cukroví. Pečte v troubě při mírné teplotě (150 °C) cca 15 minut.

[varianty sušenek]

[1] Základní těsto rozválejte a vykrajujte různé motivy. Po upečení je slepte kvalitním džemem bez přidaného cukru nebo oříškovým krémem (například „Karob a ořechy“).

[2] Přidejte do základního těsta 3 lžičice strouhané mrkve a 2 lžičice strouhaného kokosu. Jindy k tomu zkuste i lžičku sušeného zázvoru a vykrajujte sušenky.

[3] Odeberte lžičici mouky a přidejte lžičici kakaa (nebo karobu) a 3 lžičice mletých ořechů. Plňte do formiček. A jindy přidejte i koření: tlučený hřebíček a skořici.

[4] Na rozválené těsto nasype kandovanou citrónovou nebo pomerančovou kůru (jedině pokud je v biokvalitě), lehce posype skořicí a vykrajujte sušenky.



**Jednu třetinu špaldové mouky nahradte moukou kukuřičnou nebo pohankovou!**

**Pokud chcete doplnit zdravý tuk, odeberte ze základního receptu**

**100 g mouky a přidejte**

**150 g namletých ořechů. Je to výborný korpus třeba pod jablečný mřížkový koláč.**

