

RECEPTY Z GURMÁNSKÉ SOUTĚŽE

Čokoládové bílé sušenky:

Složení (na 80 ks):

250g	másla
2	vejce
1/2	balíčku kypřícího prášku
1 špetka	solí
250g	cukru
500g	pšeničné celozrnné mouky
1 balíček	vanilkového cukru
160g	pšeničných vloček
250g	čokolády



Postup:

Utřeme máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a vejci do pěny.

Smícháme mouku s kypřícím práškem, vločkami a špetkou soli. Vzniklou sypkou směs přidáme do máslové hmoty, přisypeme nahrubo nakrájenou čokoládu a vypracujeme rukama těsto.

Z těsta vytvarujeme placičky stejné velikosti. Ty pečeme v troubě předem vyhřáté na 200 stupňů asi 20 minut.

Medové perníkové sušenky se sušeným ovocem:

Složení (na 80 ks):

250g	másla
2	vejce
1/2	balíčku kypřícího prášku
1 špetka	solí
100g	medu
150g	cukru



500g	žitné mouky
2 lžičky	skořice
1 lžička	citronové kůry
100g	hrozinek
100g	sušených meruňek
100g	sušených brusinek
4 lžíce	mléka

Postup:

Utřeme máslo s cukrem, medem a vejci do pěny.

Smícháme mouku s kypřícím práškem, skořicí, citronovou kůrou a špetkou soli. Vzniklou sypkou směs přidáme do máslové hmoty, přisypeme nahrubo nakrájené sušené meruňky, hrozinky a brusinky a vypracujeme rukama těsto. Pokud je těsto příliš sypké, přidáme mléko.

Z těsta vytvarujeme placičky stejné velikosti. Ty pečeme v troubě předem vyhřáté na 200 stupňů asi 20 minut.

Kakaové oříškové sušenky

Složení (na 80 ks):

250g	másla
2	vejce
1/2 balíčku	kypřícího prášku
1 špetka	soli
50g	třtinové melasy
220g	třtinového cukru
500g	špaldové mouky
3 lžíce	kakaa
150g	lískových oříšků
100g	mandlí



Postup:

Utřeme máslo s cukrem, melasou a vejci do pěny.

Smícháme mouku s kypřícím práškem, kakaem a špetkou soli. Vzniklou sypkou směs přidáme do máslové hmoty, přisypeme nahrubo nakrájené oříšky a mandle a vypracujeme rukama těsto.

Z těsta vytvarujeme placičky stejné velikosti. Ty pečeme v troubě předem vyhřáté na 200 stupňů asi 20 minut.