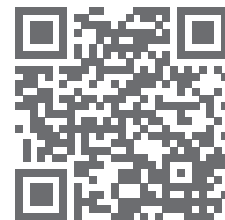


KREHKÉ POMARANČOVÉ SUŠIENKY



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na krehké pomarančové sušienky budete potrebovať:

1 ¼ šálky hladkej múky, 2/3 šálky studeného masla, 1/8 šálky práškového cukru, 1 čajová lyžička jemne nastrúhanej pomarančovej kôry

Na posypanie:

práškový cukor, 1 čajová lyžička jemne nastrúhanej pomarančovej kôry

1 šálka = 236 ml

A TAKTO NA TO:

Pripravte si plech s papierom na pečenie a predhrejte rúru na 175 ° C. Pomocou robota zmiešajte všetky ingrediencie. Mixujte asi 20 sekúnd, kým nevznikne drobenka, podobne ako pri príprave cesta na cestoviny. Preložte zmes na pult a hnetite ju kým sa nespojí. Chvilu to potrvá, nevzdávajte sa a vytvarujte zmes na pekné hladké cesto.

Na ľahko pomúčenej doske vyvaľkajte cesto na asi 1/2 cm hrúbku. Vykrojte sušienky do ľubovoľného tvaru a posypte ich pomarančovou kôrou. Umiestnite sušienky na plech a pečte ich do svetlo zlatohneda, asi 10-15 minút. Dávajte pozor najmä posledných päť minút. Nechajte ich vychladnúť na pečiacom papieri niekoľko minút než ich posypete preosiatym cukrom.

