



Arašidové sušienky

Na prípravu arašidových sušienok budete potrebovať (cca 65 ks):

130 g masla izbovej teploty, 150 g hnedého cukru, 1 vajce, 240 g hladkej múky, 1 polievková lyžica mlieka, 90 g arašidového masla, 6 g kypriaceho prášku, 5 g sódy, štipku soli

Maslo s cukrom vyšľahajte do hladka. Pridajte vajce, arašidové maslo, múku zmiešanú s kypriacim práškom, sódou a soľou, na záver mlieko. Všetko dobre vyšľahajte.

Dva plechy vyložte papierom na pečenie a rúru predhrejte na 180 stupňov. Pomocou lyžice ukladajte cesto na plechy, vidličkou pritlačte a pečte 13-15 minút. Nechajte vychladnúť na mriežke.

Skladujte na suchom a chladnejšom mieste vo vzduchotesnej nádobe. Vydržia vám 2 až 3 týždne, teda pokiaľ ich skôr nezjete.