



*coolinari*  
FOOD BLOG  
& CAKES

## Škoricové sušienky

Na škoricové sušienky budete potrebovať (32 ks):

125 g masla izbovej teploty

180 g hnedého cukru

1 vajce

240 g hladkej múky

¼ čajovej lyžičky sódy bikarbóny

¼ čajovej lyžičky kypriaceho prášku

30 g škoricového cukru

A TAKTO NA TO:

Maslo vyšľahajte s hnedým cukrom. V prípade potreby ho nahraďte obyčajným kryštálovým cukrom. Pridajte vajce a opäť vyšľahajte. Pridajte múku zmiešanú so sódou bikarbónou, kypriacim práškom a vareškou dobre premiešajte. Ak je to potrebné, rukou domiešajte. Z cesta tvarujte guľky, obaľte ich v škoricovom cukre, medzi dlanami rozlaďte na malé placky a ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečte pri teplote 170 stupňov 12 až 15 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte škoricové sušienky vychladnúť na mriežke.