



Citrónovo-makové sušienky

Na citrónovo-makové sušienky budete potrebovať (40 ks):

150 g hladkej múky
 100 g masla (studené)
 50 g práškového cukru
 citrónovú kôru z 1/2 citróna
 2 strúčiky kardamómu
 20 g celého maku
 štipku soli

Na citrónovú polevu budete potrebovať:

15 g citrónovej šťavy
 100 g práškového cukru

A TAKTO NA TO:

Do misy nasypete múku, práškový cukor, studené maslo nakrájané na malé kocky, nastrúhanú citrónovú kôru, rozdrvené semiačka kardamómu, štipku soli, celý mak a rukami vypracujte hladké cesto. Cesto rozvaľkajte na hrúbku 2 až 3 mm. V prípade potreby použite trochu múky, aby sa cesto nelepilo. Prikryte ho potravinovou fóliou a nechajte v chladničke 30 minút.

Plech vysteľte papierom na pečenie. Z vychladeného cesta formičkou vykrajujte ľubovoľné tvary a ukladajte ich na plech. Pečte pri teplote 170 stupňov cca 10 minút. Po upečení nechajte citrónovo-makové sušienky vychladnúť na mriežke.

Medzitým pripravte citrónovú polevu. Do citrónovej šťavy postupne pridávajte preosiaty práškový cukor a metličkou miešajte. Citrónovú polevu nanášajte na sušienky pomocou zdobiaceho vrecka a ľubovoľne dozdobte. Sušienky skladujte vo vzduchotesnej nádobe pokojne 3 týždne.