

SKLENENÉ SUŠIENKY



Suroviny:

- 250 g **Mevalia Bread Mix**
- 75 g masla
- 75 g cukru
- 24 g **Mevalia Egg Replacer**
- 60 ml vody
- 3 g jedlej sódy
- 1 balenie farebných cukríkov (rozdrviť)

TIP:

Ešte pred pečením môžeme do každej sušienky urobiť malú dierku. Tou po upečení prevlečieme stužku a sušienky potom môžeme použiť ako jedlé ozdoby na vianočný stromček.

Postup:

1. Vymiešame maslo s cukrom dohľadka. Pridáme múku **Mevalia Bread Mix**, **Mevalia Egg Replacer** s vodou a jedlú sódu. Všetko dôkladne premiešame a potom ručne miešame tak dlho, až sa vytvorí hladké cesto.
2. Ak je cesto veľmi lepkavé, pridáme múku, ak sa naopak veľmi drobí, pridáme vodu.
3. Predhrejeme rúru na 180° C a dáme na plech papier na pečenie.
4. Posypeme si dosku múkou a cesto rozvalkáme na asi 0,5 cm tenký plát, z ktorého budeme postupne vykrojať sušienky. Tie preložíme na plech vyložený papierom na pečenie.
5. Pomocou menšej vykrojovačky urobíme v každej sušienke otvor, do ktorého budeme sypať rozdrvené cukríky.
6. Sušienky pečieme asi 10 minút. Ak to bude potrebné, môžeme ešte počas pečenia do sušienok pridať viac cukríkov.
7. Po vybratí z rúry necháme sušienky úplne vychladnúť na plechu.

	PHE	Bielkoviny	Sacharidy	Tuky	Energia
celkom	77 mg	2,3 g	343 g	63,7 g	8 269 kJ / 1 060 kcal
100 g	15 mg	0,5 g	69 g	13 g	1 655 kJ / 394 kcal