

ČAJOVÉ PEČIVO

INGREDIENCE (na 1,5 velkého plechu)

Vanilkové sušenky:

120 g másla (lehce povoleného)
100 g cukru moučka
220 g hladké mouky
2 žloutky
špetka soli
zrníčka z jednoho vanilkového lusku
mouka na poprášení plochy

Kokosové sušenky:

350 g polohrubé mouky
150 g práškového cukru
130 g másla
2 vejce
1 vanilkový cukr
70 g kokosu

Kakaové sušenky:

350 g polohrubé mouky
150 g práškového cukru
130 g másla
2 vejce
1 vanilkový cukr
10 g kakaa

Skořicové sušenky:

250 g hladké mouky
120 g práškového cukru
100 g másla
1 vejce
10 g mleté skořice



Postup

Ze všech ingrediencí vypracujeme hladké těsto, které dáme na 30 minut odpočinout do lednice. Doporučujeme raznici vždy před vlastním otiskem namočit ve studené vodě. Mezitím si dva velké plechy vyložíme pečicím papírem. Horkovzdušnou troubu předehřejí na 170 °C. Na lehce poprášené ploše vyválíme těsto a vykrajujeme kolečka nebo tvary dle libosti. Pečeme 12 minut a po vychladnutí uchovááme v uzavřené dóze.