

# VANILKOVÉ SUŠENKY

## Suroviny:

200 g másla

120 g moučkového cukru

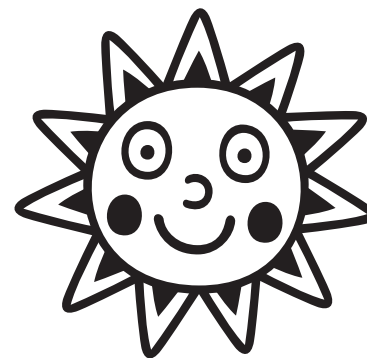
2 lžičky vanilkového extraktu nebo jiného aromatu

1 velké vejce

360 g hladké mouky

1/2 lžičky soli

Pokud chcete těsto tmavé, přidejte lžici kakaa



Vezmeme máslo, cukr a vanilkový extrakt a mícháme je do té doby, než se z nich stane jedna krémová směs. Poté přidáme vejce, mouku a sůl. Těsto necháme v lednici alespoň hodinu odpočinout.

Při válení sušenkového těsta poprašte těsto i vykrajovátko moukou.

Čím chladnější těsto je, tím lépe se vám bude s formičkami pracovat.

Proto je ideální si těsto, se kterým právě nepracujeme, nechávat co nejdéle v ledničce. Nejdříve do těsta obtiskneme obrázek a ten následně vykrojíme obrysem vzoru.

Pečeme na 165 stupňů cca 10 minut.

Vzor na bílém těstě můžeme zvýraznit holandským kakaem.

Vykrajovátko pomažeme trochou másla, obtiskneme v kakau a pak obtiskneme na bílé těsto.

Formičky po práci důkladně omyjte a nechte oschnout.

Vykrajovátko lze využít i při pečení dalších druhů sušenek a perníčků. Jen u těsta, kde je součástí kypřicí prášek nebo soda, vzor nakynutím nemusí tolik vyniknout.