



Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání sundat, jsou připravené k jídlu.

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku, které lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

Postup:

Sušenky ve sklenici



Sušenky ve sklenici

Postup:

Lžící zhruba oddělíme

velké kousky od syplých

částí, ze kterých s máslem

a vejcem vypracujeme

rukama těsto. Nakonec

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

• 140 g másla

• 1 vejce

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku,

kteřé lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout

na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání

sundat, jsou připravené k jídlu.

Sušenky jíme ideálně ještě teplé.

Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.



Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání sundat, jsou připravené k jídlu.

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku, které lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

Postup:

Sušenky ve sklenici



Sušenky ve sklenici

Postup:

Lžící zhruba oddělíme

velké kousky od syplých

částí, ze kterých s máslem

a vejcem vypracujeme

rukama těsto. Nakonec

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

• 140 g másla

• 1 vejce

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku,

kteřé lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout

na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání

sundat, jsou připravené k jídlu.

Sušenky jíme ideálně ještě teplé.

Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.



Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání sundat, jsou připravené k jídlu.

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku, které lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

Postup:

Sušenky ve sklenici



Sušenky ve sklenici

Postup:

Lžící zhruba oddělíme

velké kousky od syplých

částí, ze kterých s máslem

a vejcem vypracujeme

rukama těsto. Nakonec

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

• 140 g másla

• 1 vejce

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku,

kteřé lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout

na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání

sundat, jsou připravené k jídlu.

Sušenky jíme ideálně ještě teplé.

Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.



Tip: Těsto lze několik dní uchovávat v lednici a sušenky péct po troškách, kdykoli na ně dostanete chuť.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání sundat, jsou připravené k jídlu.

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku, které lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

Postup:

Sušenky ve sklenici



Sušenky ve sklenici

Postup:

Lžící zhruba oddělíme

velké kousky od syplých

částí, ze kterých s máslem

a vejcem vypracujeme

rukama těsto. Nakonec

přidáme i velké kousky.

rukama těsto. Nakonec

a vejcem vypracujeme

na sušenky

sklenice se směsí

Suroviny k přípravě:

• 140 g másla

• 1 vejce

Tvarujeme kuličky velikosti pingpongového míčku,

kteřé lehce zploštíme a pečeme 11 minut při 180 °C.

Upečené sušenky necháme pár minut odpočinout

na plechu. Jakmile ztuhnou a dají se bez rozpadání

sundat, jsou připravené k jídlu.

Sušenky jíme ideálně ještě teplé.