

Sezamové sušenky

Ingredience:

80 g másla
120 g sezamových semínek
50 g třtinového cukru
80 g špaldové mouky
1 žloutek
1 plná lžička prášku do pečiva
mouka na podsypání



Postup:

V míse smícháme všechny ingredience a vypracujeme těsto. To zabalíme do potravinářské fólie a necháme minimálně 30 minut v lednici. Odpočaté těsto poté ručně propracujeme na podsypané ploše, vyválíme a vykrajujeme libovolné tvary. Pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 10 minut.