

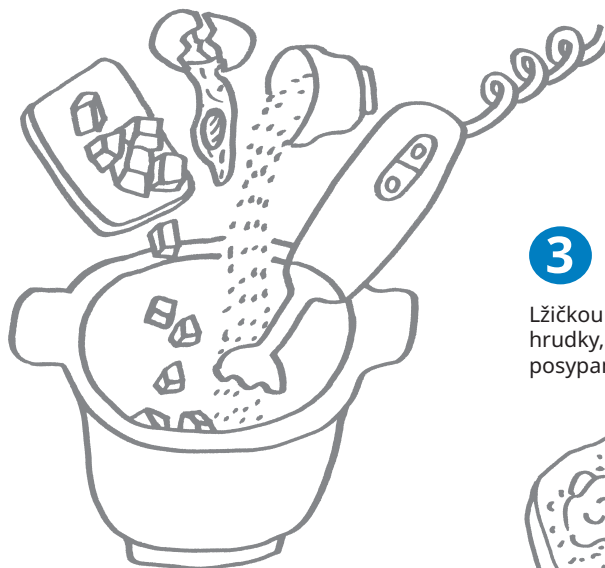
Pečeme s Iosem Škudlíkem

SUŠENKY S KÁVOVOU SEDLINOU

Dárek pro rodiče, kteří milují kávu

Káвовá sedlina zbyde v kávovaru po uvaření kávy a často se vyhazuje. My ji použijeme jako chutnou vlákninu do sušenek.

1 V míse ušlehejte dohladka máslo nakrájené na kousky, cukr a vejce.



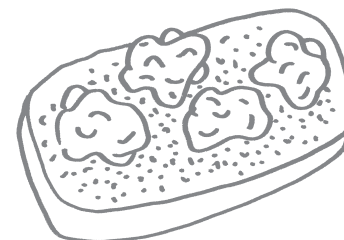
2

Přidávejte mouku, kávovou sedlinu a prášek na pečení, vše dobře promíchejte v husté těsto.



3

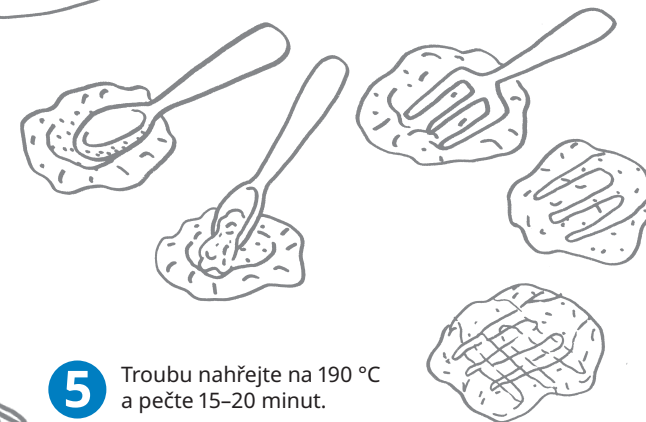
Lžičkou z těsta nabírejte malé hrudky, pokládejte je na prkénko posypané krystalovým cukrem.



4

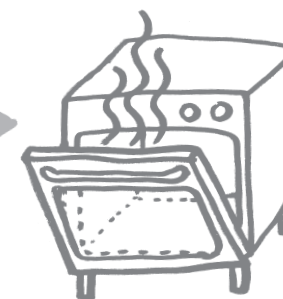
Hrudky jemně rozmáčkněte lžičkou obalenou v cukru a do vzniklé jamky dejte marmeládu, nebo je rozmáčkněte vidličkou, která udělá na sušence pěkný vzoreček. Můžete je ozdobit několika zrnky soli.

Připravené tvary pokládejte přímo na plech, není potřeba ani papír na pečení, ani plech mastit a sypat moukou.



5

Troubu nahřejte na 190 °C a pečte 15–20 minut.



Dobrou chuť!



© Inter IKEA Systems B.V. 2021



Může se hodit:

Forma
HEMMABAK



Mísa VISPAD

