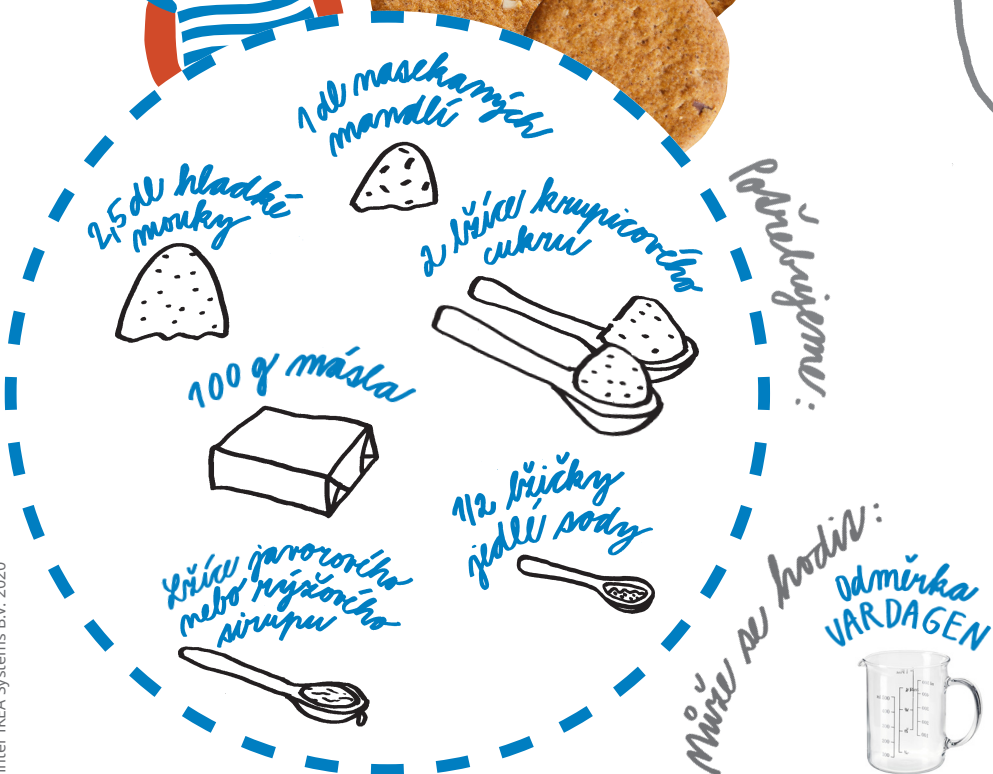


Pečeme s losem Škudlíkem

SUŠENKY BONDKAKOR

Tradiční švédské selské sušenky

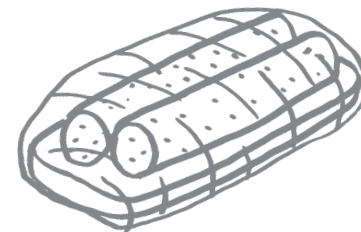


1 Nakrájejte změkklé máslo na kousky a nasypťe všechny suroviny do mísy. Míchejte a nakonec rukama propracujte kompaktní těsto.



2

Rozdělte těsto na dva díly, z každého vytvořte váleček asi 5 cm tlustý. Přikryjte je fólií a nechte alespoň 1 hodinu v chladničce.



3

Nakrájejte z válečků plátky asi půl centimetru tlusté, naskládejte je na plech s pečicím papírem.



4

Přehřejte troubu na 200 °C a pečte asi 10 minut dozlatova.



Vychladlé sušenky můžete uložit do dózy na potraviny, vydrží déle čerstvé. Nebo jich pár převázat mašlí a věnovat jako dárek.

