

# Burákové sušenky



Oblíbený rodinný recept, podle kterého upečete zhruba 40 sušenek.

## Přísady

- 125 g másla
- 175 g jemného hnědého cukru
- 125 burákového máskla
- 1 vejce
- 1 lžička prášku do pečiva
- 175 g Rýžové mouky

## Postup

1. Smíchejte máslo s cukrem.
2. Vmíchejte burákové máslo a vejce.
3. Přimíchejte prášek do pečiva a mouku.
4. Lžičku těsta uválejte do malých bochánků a dejte na vymazaný plech.
5. Bochánky těsta zmáčněte vidličkou na placku.
6. Pečte v předehřáté troubě 15 až 20 minut.

## Teplota

180°C normální trouba/160°C horkovzdušná trouba

