

Arašidové sušenky



MAKES



DOBA
PŘÍPRAVY



DOBA
PEŘENÍ



SNADNÉ



FLEXI
METLA



PLECH NA
PEŘENÍ

SUROVINY

- 150g změkklého margarínu
- 150g moučkového cukru
- 4 lžíce arašidového másla
- 150g nasekaných arašídů
- 180g hladké mouky
- Na ozdobu čokoládové pecičky a cukrové ozdoby

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 190°, plynový stupeň 5. Vymastěte pečicí plech.
2. Dejte margarín a cukr do pracovní mísy, připojte flexi metlu a míchejte, dokud není směs měkká a nadýchaná.
3. Přidejte arašidové máslo, arašidy a mouku.
4. Těsto přeneste na pomoučený vál a vytvarujte ho do válečku, který nakrájíte na 12 plátků - sušenek. Maminka či tatínek vám s tím rádi pomohou. Sušenky pak přeneste na plech.
5. Pomocí malého kousku těsta vytvořte na každé sušence myši ouška. Použijte čokoládové pecičky a cukrové ozdůbky k vytvoření očiček, čumáčku a ocásku.
6. Sušenky dejte péct do předehřáté trouby na 10 - 15 minut. Trouba je velmi horká, takže požádejte rodiče, aby za vás zkontrolovali, jestli už jsou sušenky hotové.