

Arašidové sušienky



POČET
PORCIÍ



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
PEČENIA



JEDNODUCHÉ



FLEXI
METLA



PLECH NA
PEČENIE

SUROVINY:

- 150g zmäknutého margarínu
- 150g práškového cukru
- 4 lyžica arašidového masla
- 150g nasekaných arašidov
- 180g hladkej múky
- Na ozdobu čokoládové kúsky a cukrové ozdoby

POSTUP:

1. Predhrejte rúru na 190°, plynový stupeň 5. Vymastite plech na pečenie.
2. Dajte margarín a cukor do pracovnej misy, pripojte flexi metlu a miešajte, kým nie je zmes mäkká a nadýchaná.
3. Pridajte arašidové maslo, arašidy a múku.
4. Cesto preneste na pomúčenú dosku a vytvarujte ho do valčeka, ktorý nakrájate na 12 plátkov – sušienok. Mamička či otecko vám s tým radi pomôžu. Sušienky potom preneste na plech.
5. Pomocou malého kúska cesta vytvorte na každej sušienke myšie ušká. Použite čokoládové kúsky a cukrové ozdoby na vytvorenie očiek, ňufáčika a chvostika.
6. Sušienky dajte piecť do predhriatej rúry na 10 – 15 minút. Rúra je veľmi horúca, takže požiadajte rodičov, aby za vás skontrolovali, či už sú sušienky hotové.