

## Sušenky s brusinkami a ořechy



1.8

520 hodnocení



Pečení



35 min

### Budete potřebovat

Celozrnná pšeničná hladká mouka	110 g
Hladká mouka	80 g
Jedlá soda	1/2 lžičky
Mletá skořice	1 lžička
Strouhaný muškátový oříšek	1/4 lžičky
Sůl	1/4 lžičky

Změklé máslo	2 lžíce
Řepkový olej	60 ml
Tmavý třtinový cukr	55 g
Krystalový cukr	3 lžíce
Vejce	1x
Přesnídávka Hamánek Jablko s mrkví	125 g
Vanilkový extrakt	1 lžička
Ovesné vločky	1/2 hrnku
Cereální lupínky	1/2 hrnku
Sušené brusinky	1/3 hrnku
Nasekané vlašské ořechy	1/3 hrnku

# Postup přípravy receptu

Přehřejte troubu na 175 °C. Promíchejte obě mouky, sodu, skořici, muškátový oříšek a sůl. Prošlehejte máslo, olej a oba cukry do pěny. Přidejte vejce, přesnídávku a vanilku a mixujte ještě 30 sekund. Vsypete moučnou směs a šlehejte dalších 30 sekund. Zlehka vmíchejte vločky, lupínky, brusinky a ořechy. Na plech vyložený pečicím papírem udělejte lžící kopečky těsta, nechte mezi nimi dostatečné rozestupy. Navlhčenýma rukama stlačte hrudky na tloušťku asi 6 mm. Pečte 12 minut, dokud nebudou sušenky zapečené, ale stále měkké.