

Jemné citrónové sušienky



BUDEME POTREBOVAŤ:

- 200 g hladkej múky
- 100 g SweetFamily práškového cukru
- 120 g masla
- 1 žĺtko
- 1 lyžička kypriaceho prášku
- nastrúhaná kôra z 1 citróna

Všetky suroviny dáme do misy a vypracujeme na pevné cesto. Uložíme na 15 minút do chladničky a potom na pomúčenej doske vyvalkáme a vykrajujeme ľubovoľné tvary. Ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a vo vyhriatej rúre pečieme pri 180°C cca 10-12 min (až kým okraje nezačnú hnednúť). Vytiahneme a necháme úplne vychladnúť. Môžeme ich jesť takto, alebo si môžeme urobiť ešte polevu – v miske zmiešame 200 g práškového cukru so šťavou z polovice citróna a 2 lyžicami vody a jednu stranu keksíkov namáčame do tejto polevy. Uložíme na papier na pečenie na 30 minút vyschnúť.