

# SUŠIENKY

## MAKOVÉ S ČIERNYMI RÝBEZĽAMI

### CESTO:

250 g masla

4 vajíčka

400 g hladkej múky

120 g mletého maku

10 g prášku do pečiva

250 g práškového cukru

500 g mrazom sušených čiernych ríbezlí

### DOHOTOVENIE:

Zo všetkých surovín vypracujeme homogénne cesto. Pripravené cesto zabalíme do mikroténového vrečka a necháme na cca 2-3 hodiny odležať v chladničke. Následne z neho pripravíme guľôčky, pomocou raznice odtlačíme vzor a prenesieme na plech. Pečieme pri teplote 170-180C cca 10 minút /až budú trošku hnedé okraje/. Po vychladnutí uskladníme v suchu.