

Dánske maslové sušienky



Budeme potrebovať:

- 300 g hladkej múky
- 200 g mäkkšieho masla
- 100 g práškového cukru
- 1 vajíčko
- 1 a pol lyžičky vanilkovej arómy

Zmiešame i cukor a múku. Vajíčko v inej miske trochu vidličkou prešľaháme, pridáme k múčnej zmesi spolu s maslom a vanilkovou arómou a spracujeme rukou (alebo vareškou) na kompaktné cesto. Hneď ním aj naplníme zdobiaci sáčok a na plech vystlaný papierom na pečenie nastriekame krúžky. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 200°C cca 10 minút, viac nie. Uskladňujeme v dobre uzatvárateľnej nádobe, kde ostanú krásne mäkké.