

Cottage sušenky s matchou

🕒 40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (12 ks)

- 1 Jihočeský cottage Fit
- 200 g hladké špaldové mouky
- 110 g cukru
- 110 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- 3 lžičky matcha prášku
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 50 g bílé čokolády
- mandlové plátky na ozdobu



Návod na přípravu:

Troubu předehřejme na 180 °C a připravíme si plech s pečicím papírem. V jedné míse si promícháme mouku, prášek do pečiva, matcha prášek a špetku soli. Cottage rozmixujeme dohladka a přidáme k němu rozpuštěné máslo, cukr a vejce. Vše spolu promícháme.

Potom smícháme mokrou a suchou část těsta. Vznikne nám tak hutnější těsto. Nakonec do něj přidáme nasekanou bílou čokoládu a lehce ji zapracujeme.

Z těsta si vytvoříme malé bochánky, které dáme na plech a jemně je zploštíme do tvaru sušenek. Posypeme je mandlovými plátky.

Sušenky pečeme asi 12–15 minut, dokud nezačnou po okrajích jemně zlátnout. Necháme je vychladnout na mřížce a můžeme podávat.