Máslové sušenky s tvarohem s jogurtem

2,5 hodiny náročnost ●●○○

Upečte si vlastní máslové sušenky a dozdobte je tvarohem s jogurtem. Nejen děti je budou milovat.

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru
- 125 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- Jihočeský tvaroh & jogurt jahoda
- sušené kokosové plátky

Návod na přípravu:

Do mísy vložíme mouku, moučkový cukr a rozehřáté máslo. Poté přidáme vejce a vše důkladně rozmixujeme. Necháme v chladu dvě hodiny odstát. Těsto naplníme do formiček nebo umístíme na plech a v troubě pečeme dozlatova asi 10 minut při 180 °C. Upečené sušenky necháme ještě 5 minut odležet a poté ozdobíme Jihočeským tvarohem & jogurtem. Na závěr je ještě můžeme posypat sušeným kokosem.