

Recept na klasické vykrajované sušienky

Prísady

na sušienkové cesto:	1 balíček vanilkového cukru
125 g masla (studeného)	1 štipka soli
75 g cukru	nastrúhaná citrónová kôra
250 g múky	z polovice citróna
1 štipka noža kypriaceho prášku	1 vajce (veľkosť M)

Príprava

1. Na sušienkové cesto vymiešajte studené maslo (kúsky), cukor, múku, kypriaci prášok do pečiva, vanilkový cukor, soľ, nastrúhanú citrónovú kôru a vajce najskôr hákmi ručného mixéra a potom rukami, kým nevznikne hladké cesto. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a vložte do chladničky aspoň na 30 minút.
2. Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C (horný/spodný ohrev; teplotovzdušná rúra: 160 °C; plyn: stupeň 3). Cesto na mierne pomúčenej pracovnej ploche rozvalkajte na hrúbku cca 3 mm a vykrajovačkami povykrajujte sušienky podľa želania.
3. Hotové sušienky uložte na studený plech vyložený papierom na pečenie a pečte cca 10 minút.
4. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky pečenia, dbajte na to, aby bolo cesto počas spracovania vždy dobre vychladené, a sušienky pečte ihneď po vykrojení.
5. Po upečení môžete hotové sušienky ľubovoľne ozdobiť napr. bielkovou polevou. Vyznačené línie slúžia pritom tiež ako pomôcka.

Tipy na pečenie

Najlepšie sa spracúva cesto priamo z chladničky. Keď sa cesto zohreje, ťažšie sa vyberá z vykrajovačiek. Potom ho radšej vráťte do chladničky a spracujte inú, vychladenú porciu cesta.

Ak sa cesto stále ťažko vyberá z vykrajovačiek, dodatočne ho poprášte pred vykrajovaním múkou.

Vyskúšajte aj iné recepty na sušienky, napr. z krehkého cesta. Sušienky musia ale po pečení zostať relatívne tvrdé.

Čistenie

Vykrajovačky čistite pred prvým použitím a hneď po každom použití teplou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vykrajovačky sú vhodné aj do umývačky riadu.