Levandulové sušenky bez lepku a mléka

250 g Schaer Patisseria + mouka na podsypání

125 g třtinového cukru

125 g studeného bezl. margarínu Stella apod.

1/2 káv. lžičky vanilkového extraktu nebo jeden vanilkový cukr

1 vejce

1 pol. lžíce strouhané kůry z Bio citronu

2-3 kapky éterického levandulového oleje + květy ze tří snítek levandule

plech + pečící papír + mikrot. sáček

1. Mouku vysypeme s cukrem a kůrou na vál do hromádky, do prostřed hromádky uděláme důlek. Do důlku klepneme vejce, přidáme vanilkový extrakt, levandulový olej a květy. Přidáme studený tuk (nejlépe ho do těsta nastrouhat) a rychle zpracujeme těsto. Dáme ho do sáčku a necháme alespoň jednu hodinu v lednici odpočinout Když bude do druhého dne, nevadí).

2. Těsto vyndáme z lednice, necháme povolit a vyválíme ho nejlépe mezi dvěma kusy pečícího papíru nebo na vále podsypaném moukou. Formičkami nebo malou skleničkou, obalenou v mouce vykrajujeme kolečka, která klademe na plech s pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 10 - 12 minut.

3. Sušenky necháme na plechu úplně vychladnout (teplé by se sypaly). Dozdobíme rozehřátou čokoládovou polevou bez mléka.

V plechové krabicí vydrží i dva týdny...... Jestli to vydržíte.

