

LOTUSKY

Milujete klasické skořicové sušenky - lotusky? Ale odpustíte si je kvůli množství cukru, které se při jejich výrobě používá? Právě pro Vás je tu recept od Klárky, která se rozhodla s cukry zatočit. Vyzkoušejte si ho s námi, je to snadné!

Na přípravu lotus sušenek potřebujeme:

250 g mandlové mouky
150 g bezlepkové mouky Jizerky
1 celé vejce
120 g másla
100 g práškového sladidla [FAN Březový cukr - xylitol](#)

Koření - po špetce:

Mletý muškátový oříšek
Mletý kardamon
Mletý anýz
Mletý hřebíček
Lžička mleté skořice
Maličko pepře

Postup:

Ze všech uvedených surovin včetně práškového sladidla [FAN Březový cukr](#) a koření vypracujeme těsto. Takové, aby se vám nelepilo. V případě potřeby podsypeme ještě hladkou moukou a zapracujeme v požadovanou konzistenci. Zabalíme do potravinářské fólie a dáme do lednice, ideálně přes noc.

Těsto si vyválíme, nezapomeneme si posypat vál hladkou bezlepkovou moukou, aby se sušenky nelepili. U bezlepkové mouky se to stává! Vykrajujeme požadované tvary a dáváme na plech vyložený pečícím papírem.

Sušenky pečeme v troubě na **175 °C cca 10-12 minut**.

Po vychladnutí na plechu naskládáme do papírové krabice a necháme ještě 2-3 dny uzrát. Krásně se rozvoní.

TIP: A kdo chce mít lotusky unikátní a krásné jako obrázek, může dozdobit dle vlastní fantazie. Klárka použil bílou ganache polevu a posypala plátky mandlí.

