

## VELIKONOČNÍ SUŠENKY - OVEČKY

*Chcete koledníky překvapit něčím nevšedním? [Linecká vajíčka](#) jste již pekli tolikrát, pojd'te tedy zkusit něco nového - sušenky ve tvaru oveček! Je to trochu pracnější, ale dětičky Vám při přípravě mohou pomáhat, a o to víc jim pak budou chutnat.*

### Na velikonoční sušenky potřebujeme:

210 g hladké mouky  
150 g másla  
18 g práškového sladidla [FAN STARLINEA](#)  
2 žloutky  
1 lžíce rumu  
1 lžička citronové kůry  
kakao podle potřeby

### Postup:

Do mísy prosejeme mouku, přidáme práškové sladidlo [FAN STARLINEA](#), žloutky, citronovou kůru, rum a studené máslo pokrájené na kostičky. Nejprve konečky prstů zpracujeme jako bychom tvořili drobenku a pak rychle spojíme v hladké těsto. Můžeme krátce promíchat v robotu - nástavec lopatka. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme nejlépe do druhého dne odpočinout v lednici.

Před pečením těsto včas vyndáme z lednice a necháme povolit při pokojové teplotě.

Oddělíme 1/4 těsta, do kterého přidáme kakao a hněteme tak dlouho, dokud se těsto neobarví do hněda.

Ze světlého těsta vytvarujeme malé kuličky ve velikosti lískového oříšku a na plech vyložený pečícím papírem začneme tvarovat tělíčko ovečky, z tmavého těsta pak vymodelujeme hlavičku, ouško a nožičky. Všechny části k sobě lehce přimáčkne.

Pomocí párátko nebo ostré špejle naznačíme očičko a pusinku. Do ouška a nožiček uděláme rýhu.

Velikonoční sušenky pečeme v předem vyhřáté troubě asi **10 minut při 180 °C** do růžova.

