

# Recept z kuchyne Ley

## Mandľové sušienky

Počet porcií: 6

Príprava: 10 min

Pečenie: 20 min



### Postup:

1. Rúru zapneme na 150 °C.
2. V miske zmiešame mandľovú múku, sekané mandle, škoricu, tapiokový škrob, soľ a sódu.
3. V rajničke roztopíme maslo (alebo kokosový olej), pridáme med (alebo javorový sirup) a vodu.
4. Do misky s múkou nalejeme tekutú zmes a dobre premiešame. Vznikne veľmi príjemné cesto.
5. Plech na pečenie vystelieme papierom (alebo podložkou) a z cesta tvoríme guľičky veľké asi ako pingpongové loptičky, ktoré prstami zatlačíme do tvaru sušienky. Sušienky sa pečením roztečú, takže potrebujeme nechávať medzi nimi trošku väčší priestor. Cesto vyjde cca na 2 plechy.
6. Pečieme 15 -20 minút.

### Ingrediencie:

- 2 hrnčeky mandľovej múky
- 1/2 hrnčeka sekaných mandlí
- 1/2 hrnčeka tapiokového škrobu
- štipka soli
- 1 ČL sódy bikarbóny
- 1 ČL mletej škorice (voliteľné)
- 1 PL vody
- 8 PL masla alebo kokosového oleja
- 6 PL javorového sirupu alebo medu
- cesto unesie aj 1/4 hrnčeka akejkoľvek ochucujúcej zložky (semienka, mak, kvalitné kúsky čokolády...)

Moje tipy nájdeš na webe:  
[Mandľové sušienky](#)

### Moje vychytávky:

---

---

---

---