

Arabské sušenky GHREJBE

Sladké arabské „ghrejbe“ se hodí k dobrému čaji nebo voňavé silné kávě, nejenom o páté...



250 g másla
200 g moučkového cukru
50 g vanilkového cukru
500 g hladké mouky
30 g prášku do pečiva
ořechy nebo mandle na ozdobu

Máslo vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny, vmícháme a vpracujeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vypracujeme hladké těsto, z něhož vytvoříme váleček a rozdělíme na stejné dílky, ze kterých tvarujeme kolečka.

Váleček o průměru zamýšlené velikosti sušenek můžeme dát na chvíli do lednice a ztuhlé těsto potom krájet na plátky o síle cca 5 mm.

Můžeme také těsto vtlačit do formičky a vyklopit na plech a péct takto tvarované.

Každý kousek ozdobíme oříškem nebo mandlí.

Pečeme na suchém plechu v mírně vyhřáté troubě asi 15 minut. Ghrejbe nesmí během pečení změnit barvu. Spíše se suší než pečou.

V teplovzdušné troubě při teplotě 130°C jsou hotové za cca 30 minut.

Po vychladnutí podáváme posypané moučkovým cukrem.