Čínské sezamové sušenky

Ingredience

320 g hladké mouky
120 g sádla
160 g hnědého cukru
2 vejce
200 g sezamu
1 lžička mandlového aroma
1 prášek do pečiva
malá špetka soli

Postup

Promícháme sádlo, cukr, jedno vejce a aroma. Přidáme mouku, prášek do pečení a sůl a vše důkladně promícháme. Nakonec přidáme 100 g sezamu a vypracujeme ve vláčné těsto. Těsto dáme aspoň na čtyři hodiny do ledničky.

Z těsta tvarujeme malé placičky, které z jedné strany potřeme rozšlehaným vejcem a omočíme ve zbylém sezamu.

Na plechu vyloženém pečícím papírem pečeme sušenky v troubě na 160° C cca 20 minut.

Z uvedeného množství je zhruba 30 sušenek o průměru 6 – 7 cm.