



Lentilkové sušienky

Potrebuje:

300 g hladkej múky
½ prášku do pečiva
200 g masla
50 g kryštálového cukru
med
vajce
1 vanilkový cukor
trošku škorice
100g lentiliiek



Postup:

Múku zmiešame s kypriacim práškom a škoricom. Zmäknuté maslo vyšľaháme s kryštálovým cukrom, medom a vanilkovým cukrom. Po chvíli prišľaháme vajce. Do pripravenej zmesi prisypeme ochutenú múku a urobíme hladké cesto. Na plech s pečiacim papierom tvoríme z cesta malé guľičky ďalej od seba, pečením sa roztečú do placičiek. Do každej guľičky ľahko vtlačíme niekoľko lentiliiek. Pečieme na 180 stupňov asi 15 minút až nebudú sušienky zlatisté. Dáme dole z plechu na tanier a necháme vychladnúť.

Piškótovo- banánové jednohubky

Potrebuje:

piškóty
banán
čokoláda na varenie
džem
stužený tuk

Postup:

Banán nakrájame na kolieska. Piškótu natrieme džemom a položíme na ňu banán a na ňu druhú piškótu a prepichnete špáradlom. Roztopíme si čokoládu. Takto pripravené jednohubky namočíme do čokolády a poukladáme na pečiaci papier. Necháme stuhnúť.