



Haloweenske sušienky

Potrebuje:

1 ks	maslo
½ šálky	cukor
1 lyžica	med
1 ČL	vanilkový extrakt
1 ks	jablkovú výživu
2 šálky	múka polohrubá
½ balíka	prášok do pečiva
½ lyžičky	sóda bikarbóna
1 ČL	nastrúhaný muškátový orech
1 ČL	škoricica mletá
1 ČL	soľ
1 ČL	mletý zázvor



Postup

Ako prvé si dáme rozohriať rúru na 180 stupňov Celzia. Do pripravenej nádoby vysypeme : 1ks mäkkého masla, 1/2 šálky cukru a pridáme med. Suroviny spolu pomaly vymiešame buď ručne alebo mixérom. Do zmixovanej plnky pridáme 1ks konzervovanej detskej výživy (jablkovej) a opäť poriadne zmiešame. Vezmeme si druhú, čistú nádobku do ktorej vysypeme 2 šálky polohrubej múky, 1 ČL prášku do pečiva a sódu bikarbónu, 1 ČL mletého muškátového orecha, 1 ČL mletú škoricu, 1 ČL mletého zázvoru. Suroviny spolu premiešame lyžicou a vysypeme do prvej nádoby v ktorej máme pripravenú zmixovanú plnku. Všetko spolu poriadne zmixujeme, aby nám vznikla jedna zmes. Na pripravený plech položíme papier na pečenie. Polievkovou lyžicou nanášame zmes do tvaru koliesok, aby nám v rúre pri pečení vznikli krásne sušienky ako z obchodu. Následne dáme plech do rúry piecť približne na 10 minút. Po 10 minútach vyberieme sušienky z rúry, mali by už byť upečené.