

Sušienky s brusnicami a orechmi



1.7

527 hodnotenie



Pečenie



35 min.

Budete potrebovať

Celozrnná pšeničná hladká múka	110 g
Hladká múka	80 g
Jedlá sóda	1/2 lyžičky
Mletá škorica	1 lyžička
Strúhaný muškátový oriešok	1/4 lyžičky
Sol'	1/4 lyžičky

zmäknuté maslo	2 lyžice
Repkový olej	60 ml
Tmavý trstinový cukor	55 g
Kryštálový cukor	3 lyžice
Vajcia	1 ks
Dojčenská výživa Hamánek Jablko s mrkvou	125 g
Vanilkový extrakt	1 lyžička
Ovsené vločky	1/2 hrnčeka
Cereálne lupienky	1/2 hrnčeka
Sušené brusnice	1/3 hrnčeka
Nasekané vlašské orechy	1/3 hrnčeka

Postup prípravy receptu

Predhrejte rúru na 175 °C. Premiešajte obe múky, sódu, škoricu, muškátový oriešok a soľ. Vyšľahajte maslo, olej a oba cukry do peny. Pridajte vajcia, dojčenskú výživu a vanilku a mixujte ešte 30 sekúnd. Vsypťe múčnu zmes a šľahajte ďalších 30 sekúnd. Zľahka vmiešajte vločky, lupienky, brusnice a orechy. Na plech vyložený papierom na pečenie urobte lyžicou kopčeky cesta, nechajte medzi nimi dostatočné rozstupy. Navlhčenými rukami stlačte hrudky na hrúbku asi 6 mm. Pečte 12 minút, kým nebudú sušienky zapečené, ale stále mäkké.