Kardamomové sušenky s pomerančovou kůrou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	hladká mouka
150 g	máslo
90 g	moučkový cukr
1 ks	vejce
1 lžička	pomerančová kůra
1/2 lžičky	mletý kardamom
1/2 lžičky	vanilkový extrakt
1/2 lžičky	kypřicí prášek
špetka	sůl



Postup přípravy

Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem, přidáme vejce, vanilkový extrakt a jemně nastrouhanou pomerančovou kůru z důkladně omytého pomeranče. Vmícháme mouku smíchanou s kardamomem, kypřicím práškem a špetkou soli a vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme přibližně 30 minut odpočinout v lednici. Z vychlazeného těsta tvoříme malé kuličky, které rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a lehce zploštíme. Pečeme v troubě předehřáté na 175 °C přibližně 10–12 minut, dokud okraje nezačnou lehce zlátnout. Sušenky necháme několik minut zchladnout na plechu a potom je přendáme na mřížku, kde úplně vychladnou.