Levandulové sušenky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	hladká mouka
80 g	cukr
150 g	máslo
1 ks	vejce
4 lžičky	sušené levandulové květy

Postup přípravy

Nejprve smícháme mouku, cukr a špetku soli. Poté přidáme máslo, vejce, levandulové květy a vše zamícháme. Vzniklé těsto rozválíme na tloušťku 5 milimetrů a pomocí kulatého vykrajovátka vykrajujeme sušenky. Ty dáváme na plech, který jsme vyložili pečicím papírem a pečeme při 180 °C cca 10 až 15 minut.