**Levandulové sušenk**y

* *110 g měkkého másla*
* *1 vejce*
* *100 g cukru*
* *200 g hladké mouky*
* *špetku soli*
* *lžičku prášku do pečiva*
* *2-3 lžíce mletých mandlí*
* *lžičku levandulových květů (sušených nebo čerstvých)*
* *lžíce citronové šťávy*

V pracovním postupu doplň číslice 1-6 na správné místo:

…… Tvary pokládejte na plech s pečícím papírem.

…… Z těsta vytvořte váleček.

…… Sušenky v ní pečte dozlatova.

…… Ukrajujte plátky ve tvaru kruhu či oválu nebo těsto vyválejte a použijte

vykrajovací tvary.

…… Všechny ingredience smíchejte dohromady.

…… Troubu nastavte na 180°C.