500 g mouky
(např. 100 g pšeničné celozrnné
200 g hladké pšeničné,
200 g špaldové mouky)
200 g krupicového cukru (nejlépe hnědého třtinového)
100 g mletých či posekaných ořechů či mandlí
3 lžičky oblíbeného koření do sladkého pečiva (perníkové, na sušenky, na pečení, skořice apod)
1,5 lžičky prášku pečiva (cca polovina sáčku)
špetka soli
1 lžička kukuřičného škrobu

250 g změklého rostlinného tuku (Rama či Alsan)
podle potřeby trochu rostlinného mléka, případně studené vody
trochu rumu

na dochucení můžeme do celého těsta nebo jen části přidat:
vegan čokoládové pecičky nebo čokoládu pokrájenou na drobné kousky

či slaný griliáš

také pokrájené oblíbené sušené ovoce nebo kousky lyofilizovaného

Nejdříve smícháme suché suroviny, přidáme na kousky pokrájený tuk pokojové teploty a hněteme. Podle potřeby přidáváme po troškách rostlinné mléko tak, aby těsto drželo pohromadě a nedrobilo se, ale ani nelepilo.

Na plech s pečícím papírem tvarujeme rukama kulaté sušenky (množství těsta vystačí asi na 2 a půl plechu). Pečeme na horní a spodní ohřev při 180 °C asi 15 minut (záleží na velikosti sušenek, čas pečení hlídáme a přispůsobíme).