

Masarykovo cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lískové oříšky 150 g
- hladká mouka 300 g
- moučkový cukr 100 g
- máslo 200 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Lískové oříšky namočíme na 2 hodiny do studené vody. Pak vodu slijeme a oříšky osušíme.

Mouku s cukrem prosijeme do mísy, přidáme změkklé máslo a žloutek. Vypracujeme hladké těsto a zapracujeme do něj oříšky.

Z těsta vytvarujeme 5 silnějších válečků. Zabalíme do alobalu a v lednici necháme ztuhnout.

Ztuhlé válečky vybereme z alobalu a nakrájíme na plátky. Kolečka rozložíme na plech s pečícím papírem. Pečeme na 180 dorůžova.