

Laskonka s rybízem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- žloutek 4 ks
- cukr krupice 100 g
- máslo 1 ks
- hladká mouka 300 g
- cukr moučka 300 g
- červený rybíz 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ze žloutků, krupicvého cukru, másla a mouky vypracujeme elektrickým tyčovým šlehačem hladké těsto, které vylijeme na plech a pečeme v předehřáté troubě asi 20 min. (těsto ještě ale nebude upečené). Do sněhu ze 4 bílků vmícháme moučkový cukr a rybíz. Vše natřeme na těsto a dopékáme ještě asi 15 min a vychladlé pocukujeme.