

Křehké sýrové tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sýr 350 g
- máslo 200 g
- mouka hladká 250 g
- žloutek 2 ks
- bílky 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nastrouháme polotvrdý sýr, smícháme s máslem, moukou a žloutky, přidáme sůl podle chuti a budeme hníst po dobu 20 minut, než získáme pružné těsto, které se nelepí na ruce. Vzniklé těsto rozválíme na placku, kterou skládáme natřikrát a necháme vychladnout v lednici. Tento postup opakujeme třikrát. Poté vyválíme placku o tloušťce 5 milimetrů, potřeme ji sněhem z bílků, posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a vykrojíme tyčinky o šířce 1 centimetr a délce 10 centimetrů. Tyčinky pečeme na vymazaném plechu 15-20 minut.