

Křehotinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 150 g
- cukr 30 g
- máslo 30 g
- žloutek 3 ks
- sůl 1 špetka
- smetana 2 lžíce
- rum 1 lžíce
- na smažení podle potřeby olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny smícháme a na vále vypracujeme hladké těsto, které necháme asi 30 minut odležet v chladu.

Potom těsto na pomoučeném vále rozválíme na plát. Rádýlkem ho nakrájíme na čtverce a obdélníky. Každý z nich ještě uprostřed nakrojíme. Křehotinky osmažíme dozlatova na rozpáleném oleji. Po usmažení pocukrujeme.