

Sluníčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 130 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 150 g
- hladká mouka 450 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- rum 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks
- zakysané smetany 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklý tuk utřít s oběma cukry dohladka. Přidat vejce, smetanu, rum a zamíchat. Vmíchat mouku s prášky do pečiva a solí. Vypracovat těsto a odložit na hodinu do chladu. Pak z něj vyválet plát vysoký asi 3 mm a vykrájet z něj kolečka, středy vykrojit formičkou. Vnější okraje paprskovitě naříznout ostrým nožem. Sluníčka osmažit z obou stran na rozpáleném tuku dozlatova a rozložit je na papírový ubrousek, aby se odsál přebytečný tuk. Ještě horká jeobalit ve směsi vanilkového a skořicového cukru.