

Vínové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 300 g
- máslo 300 g
- žloutek 1 ks
- bílé víno 5 lžíce
- podle potřeby cukr moučka na obalení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z uvedených surovin (kromě cukru na obalení) vypracujeme těsto, které necháme v chladu odležet (stačí 2 hodinky). Potom z těsta vyválíme placku asi 3 mm silnou. Vykrajujeme tvary, raději spíše drobnější. Pečeme na plechu na pečicím papíru asi 10–12 minut při 180 °C. Ještě teplé cukroví obalujeme v moučkovém cukru.

Abychom drobné cukroví nepolámali, nabíráme je z plechu ještě horké plastovou stěrkou. Dáme do větší misky s moučkovým cukrem, opatrně promícháme a pak přes sítko přesíváme přebytečný cukr.