

Žloutkové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

• **1. den**

- žloutky 5 ks
- cukr moučka 250 g
- kypřicí prášek 0.5 balíček

• **2. den**

- cukr moučka 200 g
- polohrubá mouka 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy dáme žloutky, cukr a prášek do pečiva. Třeme asi 30 minut a pak dáme do chladna. Druhý den přidáme moučkový cukr a polohrubou mouku. Zpracujeme těsto a vyválíme placku, z níž vykrajujeme různé tvary.

Pečeme při 180 °C, až vyskočí. Uvnitř jsou duté.