

Veselé vánoční pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 250 g
- cukr moučka 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 špetka
- máslo 150 g
- zakysaná smetana 2 lžíce
- tmavá čokoládová poleva v sáčku 1 ks
- bílá čokoládová poleva v sáčku 1 ks
- dle uvážení různé gumové a želé bonbóny 1 ks
- dle uvážení cukrové zdobení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Mouku smícháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme špetku soli, rozměklé máslo, zakysanou smetanu a vše zpracujeme do hladkého těsta. Na pomoučeném vále těsto rozválíme na placku silnou asi 1 cm a pomocí vykrajovátek tvoříme různá cukroví, která klademe na plechy vyložené pečicím papírem. Pečeme v troubě při 180 °C.

Vychladlé cukroví potřeme tmavou a bílou čokoládovou polevou a zdobíme podle fantazie různými gumovými bonbony a cukrovým zdobením.