

Skořicové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 balíček
- vejce 1 ks
- skořice 10 g
- mouka hladká na vyválení těsta 1 ks
- cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto necháme chvíli odstát na pokojovou teplotu. Na pomoučeném vále z něj vyválíme hodně tenkou placku (asi 2 mm).

Z těsta vykrajujeme kolečka s vykrojeným středem a rovnáme je na plech, který jsme vyložili pečicím papírem. Takto pokračujeme, dokud nespotřebujeme všechno těsto.

Kolečka potřeme rozšlehaným vejcem. Skořici smícháme s krystalovým cukrem a hojně vše posypeme.

Pečeme v předehřáté horkovzdušné troubě při 160 °C asi 15 minut.

Poznámka:

TIP: Nemáš čas na vykrajování? Posyp plát těsta cukrem a skořicí, zaviň ho, potřij vejcem a upeč.

TIP 2: Polovinu těsta si můžeme dát stranou a vyrobit si při jednom slanou večeři. Plát těsta potřeme kečupem, poklademe slaninou a svineme do rolády. Potřeme ji vejcem a dáme péct.