

Krajkové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

- Hladká mouka 200 g
- Moučkový cukr 60 g
- Máslo 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Ve středně velké míse smíchejte všechny ingredience a vytvořte kouli. Rozdělte těsto na dvě nebo tři porce ve tvaru mírně zploštělé koule. Postupně každou kouli rozválejte mezi dvěma pečícími papíry na tloušťku maximálně 3 milimetry. Na těsto položte vykrajovací podložku nebo háčkovací dečky, přejedte válečkem, sundejte dečky, vykrájejte kolečka a pokládejte je na připravený plech. Předehřejte troubu na 175 °C a pečte 10 minut, až okraje mírně zezlátnou. Sundejte je z plechu, nechte zcela vychladnout a skladujte v plechové krabici na suchém místě.

Poznámka:

Na 30 kusů