

# Droždové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- smetana 3 lžíce
- hladká mouka 350 g
- máslo 250 g
- droždí 20 g
- **na obalení**
- cukr moučka 50 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Na vál si dáme mouku, máslo, droždí a smetanu. Vše zpracujeme v hladké těsto.

Zpracované těsto vyválíme na pomoučněném vále a vykrajujeme požadované tvary. Doporučuji použít co nejmenší vykrajovátko, cukroví je křehké a při větších tvarech má tendenci se lámat.

Vykrájené droždové cukroví položíme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péct dorůžova. Ještě horké droždové cukroví obalujeme v moučkovém cukru.