

Vínové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- **těsto**
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 250 g
- Hera 240 g
- bílé víno 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nebo na vál prosejeme mouku, přidáme žloutky, tuk a víno. Zpracujeme v hladké těsto a dáme alespoň na půl hodiny do chladu odpočinout.

Na pomoučněném vále vyválíme z těsta plát asi 5mm silný a vykrajujeme různé tvary.

Vínové cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C, dokud se cukroví nenafoúkne a nezrůžoví.

Ještě teplé vínové cukroví obalujeme ve směsi cukru.