

Vánoční škebličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**

- vejce 1 ks
- cukr moučka 100 g
- ořechy 100 g

- **těsto**

- máslo 250 g
- hladká mouka 250 g
- vejce 1 ks
- vlažná voda 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z ingrediencí uvedených na těsto vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do folie a necháme do druhého dne odpočinout v lednici.

Druhý den si připravíme ořechovou náplň. Suroviny pouze smícháme.

Z těsta vyválíme placku asi 2 mm tlustou. Z těsta vykrajujeme formičkami ve tvaru kolečka (sklenička). Naplníme ořechovou nádivkou a pouze přehneme. Škebličky klademe na vymazaný plech a dáme upéct. Ještě teplé vánoční škebličky obalujeme v moučkovém cukru.

Vánoční škebličky je dobré nechat rozležet, aby ořechová nádivka změkla.