

Citronové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- změkklý tuk (hera, lukana) 280 g
- citronová šťáva 2 lžíce
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 280 g
- **na obalení**
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z prosáté mouky, tuku, žloutků a citronové šťávy vypracujeme těsto, které necháme 2 hodiny odpočinout.

Těsto na citronové cukroví vyválíme, vykrojíme různé tvary, poklademe na plech vyložený pečícím papírem a upečeme ve středně teplé troubě.

Upečené citronové cukroví obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.