

Anýzové čtverečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cukr moučka 140 g
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 140 g
- **na ozdobu**
- anýz 1 ks
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr prosejeme a vyšleháme s celým vejcem a žloutkem. Mícháme, až se nám dělají bublinky. Přimícháme mouku a vypracujeme jemné těsto, které zabalíme do fólie. Uložíme přes noc do lednice.

Těsto rozválíme na pomoučněném válu a vykrajujeme malé čtverečky, které ihned přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme anýzem a dáme péct do vyhřáté trouby. Pečeme pozvolna asi 15 - 20 minut.

Anýzové čtverečky uložíme krabičky a podáváme třeba o Vánocích, ale i při jiných příležitostech.