

Vínové vánoční cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- bílé víno 10 lžíce
- máslo 500 g
- hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Mouku vsypeme na vál, do důlku vlijeme víno a kolem poklademe nasekané máslo či Heru. Zaděláme těsto a necháme 2 hodiny uležet v lednici.

Těsto vyválíme na plát a dle své vlastní fantazie vykrajujeme drobné tvary, klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme dorůžova.

Ještě teplé vínové vánoční cukroví obalujeme v cukru.