

Jemné šlehačkové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- vanilkový cukr 2 balíček
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- polohrubá mouka 500 g
- ztužený potravinový tuk 1 ks
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do polohrubé mouky nastroháme ztužený potravinový tuk, vlijeme smetanu ke šlehání a zpracujeme na těsto.

Těsto nemusíme nechávat odpočinout, můžeme hned vyválet na plát a vykrajovat tvary. Z těsta vykrajujeme menší tvary, například kolečka nebo hvězdičky.

Připravené cukroví pečeme v předehřáté troubě. Jakmile při pečení začne cukroví růžovět, je hotové.

Ještě horké cukroví obalujeme v cukru moučka smíchaném s vanilkovým cukrem, což je důležité, protože těsto samotné žádný cukr neobsahuje. Musíme ale s nimi zacházet opatrně, jsou křehké,

protože jsou duté.

Jemné šlehačkové cukroví před podáváním nemusíme nechávat rozležet a můžeme okamžitě podávat ke konzumaci.