

Rozinkové placičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- rozinky 100 g
- žloutek 2 ks
- přírodní cukr 100 g
- máslo 200 g
- hladká mouka 300 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozinky omyjeme horkou vodou, necháme okapat a dobře osušíme.

Do mísy dáme změkklé máslo, smícháme je s cukrem, solí, rozinkami a žloutky. Mouku prosejeme na vál, dáme do ní máslový krém a zpracujeme těsto. Necháme ho jednu hodinu přikryté v chladu odpočinout.

Po hodině těsto krátce zpracujeme, vyválíme dva válečky dlouhé 30 cm a necháme opět hodinu odpočinout v chladu.

Válečky nožem pokrájíme na 1 cm velké placičky. Na suché plechy poklademe rozinkové placičky tak, aby mezi nimi bylo při pečení dost místa. Při pečení se trochu roztečou. Necháme je proto krátce

v chladu ztuhnout.