

# Cukroví ze šlehačky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **na obalení**

- cukr moučka 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks

- **těsto**

- smetana ke šlehání 250 ml
- máslo 400 g
- hladká mouka 6 sklenice

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Ze změkklého másla, mouky a smetany vypracujeme těsto, které necháme odpočinout.

Těsto na cukroví vyválíme, tvořítky vykrajujeme, poklademe na plech s pečícím papírem a dáme péct.

Cukroví ze šlehačky hned po upečení obalíme ve směsi cukru. Cukroví musí být při obalování ještě teplé.