

Vínové měsíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílé víno 5 lžíce
- hladká mouka speciál 350 g
- cukr moučka 60 g
- Hera 250 g
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hladkou mouku dvakrát prosejeme do mísy. Přidáme nakrájenou Heru a víno. Vše zpracujeme v tuhé těsto. Vínové těsto necháme v lednici odpočinout asi 1 - 2 hodiny.

Odpočínuté vínové těsto po částech rozválíme na pomoučněném vále a vykrajujeme z něj měsíčky. Vínové měsíčky klademe na vymaštěný plech a pečeme v mírně vyhřáté troubě dorůžova.

Upečené vínové měsíčky ihned obalujeme v moučkovém cukru smíchaným s vanilkovým.

Vínové měsíčky podáváme podle chuti.