

Vykrajované rakvičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 3 ks
- hladká mouka 2 hrst
- amonium (cukrářské droždí) 3 g
- cukr moučka 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Asi 150 g cukru, žloutky, amonium utřeme a necháme stát pod vlhkou utěrkou 24 hodin.

Potom vmícháme zbytek cukru a mouku podle potřeby, asi 2 hrsti. Těsto tence vyválíme a vykrajujeme tvary nebo vyřezáváme nožem či rádélkem obdélníky. Vykrajované rakvičky pečeme v mírně vyhřáté troubě, po vyskočení je už jen dosušíme.

Vykrajované rakvičky ozdobíme podle fantazie.