

Pudinkové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový pudinkový prášek 4 ks
- vejce 2 ks
- cukr krupice 250 g
- Hera 125 g
- prášek do pečiva 1 ks
- tuk (100%) 1 ks
- hladká mouka 500 g
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si hladkou mouku, rozmícháme do ní prášek do pečiva, vanilkové pudinky a cukr. 100% tuk nastrouháme, změklou Heru pokrájíme na kostky a přidáme 2 vejce. Těsto dobře propracujeme a necháme do druhého dne odpočinout v lednici.

Druhý den na vále rozválíme placku a vykrajovátky vykrajujeme různé tvary.

Pudinkové cukroví klademe na vymazaný plech a dáme upéct do vyhřáté trouby.

Po upečení slepujeme pudinkové cukroví marmeládou.