

# Křupavé cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



## Suroviny

- cukr moučkový 200 g
- lískové ořechy strouhané 100 g
- máslo 80 g
- šlehačka 250 ml
- kukuřičné lupínky 160 g
- skořice mletá 1 lžička

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Na mírném ohni rozpustíme máslo, přidáme cukr a zahříváme, dokud směs nezahnědne. Přidáme šlehačku a mícháme do rozpuštění karamelu. Vmícháme oříšky, skořici a mícháme na mírném ohni, dokud směs nezhoustne. Přidáme lupínky. Lžičkou nabíráme menší hrudky a vkládáme do papírových košíčků.