

Škvarková zvířátka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- bílek 1 ks
- **těsto**
- vejce 1 ks
- hladká mouka 250 g
- cukr moučka 100 g
- vepřové škvarky 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Škvarky, nejlépe čerstvé domácí, pokud kupované, tak hlavně nesolené, umelíme na jemnou pastu. Cukr moučku použijeme pokud možno bez přísad. Pouze čistý cukr, nejlepší je také připravený doma.

Vše smícháme na vále a vypracujeme hladké těsto. Necháme chvíli odležet. Z těsta vyválíme placku 4 mm tlustou a vykrajujeme tvary. Škvarková zvířátka klademe na plech a potřeme bílkem. Pečeme je ve středně teplé troubě dorůžova.

Upečená škvarková zvířátka necháme týden odležet a můžeme podávat. Podle chuti je můžeme ocukrovat.