

Šlehačkové houbičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**

- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr moučka 3 lžíce

- **těsto**

- smetana ke šlehání 200 ml
- hladká mouka 300 g
- máslo 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hladké mouky, másla a vychlazené smetany vypracujeme na vále těsto, které se nelepí. Po zpracování necháme těsto asi 20 minut odležet v chladničce.

Na vále vyválíme z těsta plát silný asi 5 mm a vykrajujeme houbičky nebo jiné tvary podle fantazie.

Cukroví pečeme přibližně 10 minut v troubě vyhřáté na 200 °C. Pozor, cukroví se nám nafoukne a zvětší se. Ještě teplé cukroví obalujeme ve směsi cukru moučka a vanilkového cukru.

Šlehačkové houbičky podáváme jako chutné cukroví pro vánoční mlsání.