

Stříkané cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- citronová šťáva 1 lžíce
- cukr moučka 100 g
- citronová kůra 0.5 lžička
- máslo 200 g
- hladká mouka 300 g
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Povolené měkké máslo šleháme do načechrané pěny a postupně přidáváme cukr, vanilkový cukr, nastrouhanou citronovou kůru, šťávu z citronu a vejce. Nakonec přidáme mouku a vyšleháme hladké těsto.

Těstem po troškách plníme cukrářský sáček a ozdobným zobáčkem tvoříme na plechu s pečícím papírem cukroví. Tvoříme podle naší fantazie - věnečky, srdíčka, pusinky apod.

Cukroví pečeme asi 10 minut v předehřáté troubě při 180 °C. Po upečení necháme stříkané cukroví na mřížce vychladnout.

Stříkané cukroví si po vychladnutí můžeme ozdobit čokoládovou polevou, necháme ho odležet a podáváme na sváteční stůl.