

Pískové vánoční cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- rum 1 lžíce
- máslo 160 g
- cukr písek 2 lžíce
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 250 g
- **na obalení**
- cukr moučka 1 ks
- vanilínový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hladkou mouku prosejeme, promícháme s pískovým cukrem, do středu dáme žloutky a rum, přidáme na kousky nakrájené máslo a vypracujeme hladké těsto. Takto připravené pískové těsto zabalíme do folie a necháme do druhého dne odležet.

Z odleželého těsta vyválíme placku asi 3 - 4 mm silnou, ze které vykrájíme tvořítka oblíbené vánoční tvary.

Cukroví pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem v předehřáté troubě na 180 °C dorůžova. Ještě teplé cukroví obalujeme v moučkovém cukru, který předem promícháme s vanilínovým cukrem

nebo čerstvou vanilkou.

Uvedené množství těsta je určeno na dva plechy pískového cukru.