

Fíkové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 100 g
- sušené fíky 150 g
- vlašské ořechy 100 g
- mletá skořice 1 lžička
- perníčky 50 g
- **podle potřeby**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Fíky, ořechy a perníčky pomeleme v mlýnku na maso na co nejjemněji. Ke směsi přidáme odvážený cukr, skořici a po troškách přiléváme rum tak, aby vzniklo těsto. Lepivost bohužel neovlivníme.

Těsto na fíkové cukroví zabalíme do potravinářské fólie a necháme hodinu odležet v lednici.

Těsto poté rozválíme na plát silný 4 - 5 mm, protože se lepí, lehce ho podsypáváme moučkovým cukrem. Z těsta vykrajujeme libovolné tvary.

Fíkové cukroví podáváme jako sladké pohoštění při různých příležitostech. U nás doma chutná po celý rok, ale nejvíc samozřejmě o vánočních svátcích.

