

Pudinkové tlapičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- polohrubé mouky 12 lžíce
- moučkového cukru 10 lžíce
- mléka 3 lžíce
- másla nebo Hery 85 g
- žloutek 1 ks
- pudinkového prášku s ovocnou příchutí 3 balíček
- strouhané citronové kůry 1 lžička
- moučkový a vanilkový cukr na obalení 1 miska

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku smícháme s pudinkovým práškem a cukrem. Přidáme změkklý tuk, žloutek a mléko a důkladně zpracujeme v hladké těsto, které necháme asi 2 hodiny odpočinout v ledničce. Tlapičkové formičky vymastíme, připravené těsto do nich vtlačíme a pečeme asi 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Ještě horké tlapičky vyklopíme a obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.