

Cukrovíčko se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Hladká mouka 1 kg
- Žloutek 2 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Rostlinný tuk 250 g
- Moučkový cukr 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Suroviny dáme do mísy, hnětením si vytvoříme vláčné těsto. Vál posypeme hladkou moukou a položíme na něj těsto. Vyválíme trochu silnější plát. Z takto vyváleného plátu vykrajujeme různé (menší) motivy (kolečka, hvězdičky, čtverce, květiny..). Tvary klademe na plech, vyložený pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme asi 10 minut. V době pečení tvary vyběhnou. Ještě teplá kolečka obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Poznámka:

Můžeme také namáčet do rozpuštěné čokolády. Zdobení je na naší fantazii.