

Smetanové věnečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- mouka 300 g
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 lžička
- cukr 250 g
- sůl 1 špetka
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- zakysaná smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme mouku, prášek do pečiva, cukr a koření, přidáme vejce, nadrobno nasekaný tuk a kysanou smetanu. Důkladně prohněteme a vytvarujeme kouli. Zabalíme do folie a dáme do lednice na 2 hodiny. Vykrajujeme věnečky, dáme na plech a potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme cukrem a pečeme asi 18 minut do zlatova.