

Vánoční pracny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

- Hladká mouka 240 g
- Máslo 190 g
- Cukr moučkový 120 g
- Skořice mletá 1 špetka
- Hřebíček mletý 1 špetka
- Citronová kůra 1 lžička
- Ořechy mleté 90 g
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cukr a mouku prosejeme a smícháme. K tomu přidáme mleté ořechy, mletou skořici, mletý hřebíček, citronovou kůru a na kousky nakrájené máslo. Vypracujeme těsto, které dáme zabalené do fólie do

lednice odpočinout.

Těstem plníme formičky a dáme je na plech. Plníme je asi jen z poloviny, protože během pečení zvětší svůj objem. Pečeme při teplotě 180°C asi deset minut.

Z teplých formiček vyklepneme upečené cukroví, které obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Před konzumací je nejlepší je nechat 14 dní odležet v chladné místnosti.