

TŘENÉ PUDINKOVÉ CUKROVÍ

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 500 g
- moučkový cukr 250 g
- máslo 370 g
- vejce 3 ks
- vanilkový pudink 5 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Utřeme do pěny máslo, cukr a vejce. Přidáme mouku prosetou s kypřicím práškem, pudinky a vanilkovým cukrem. Vypracujeme těsto a necháme alespoň 2 hodiny v chladu odpočinout. Přes nástavec v masovém strojeku vytlačujeme stejné tvary a klademe na vymazaný plech. Pečeme ve vyhřáté troubě (170 °C), dokud nezačne cukroví lehce zlátnout. Vychladlé kousky cukroví slepujeme džemem a pokapeme čokoládovou polevou.