

Křupavý motýlci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Dávka základního lineckého těsta 1 ks
- Sezamová semínka 60 g
- Vejce 1 ks
- Hnědý cukr 40 g
- Hladká mouka na rozválení těsta 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V hluboké těžké pánvi opražíme semínka společně s cukrem. Jakmile však cukr začne karamelizovat, směs přesypeme do keramické misky a necháme vychladnout. Těsto rozválíme pomocí hladké mouky na plát o síle 2 mm. Formičkou vykrájíme motýlky nebo jiné tvary, které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme rozkvedlaným vejcem s dvěma lžicemi vody a posypeme opraženou sezamovou směsí. V troubě vyhřáté na 170°C pečeme 8-10 minut dorůžova. Vychladlé cukroví uložíme do krabičky aby se rozleželo.