

Slzičky ze sojových suků

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sójové suky 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Hera 200 g
- Vanilkový a moučkový cukr na obalení 1 ks
- Hladká mouka na podsypání při vyvalování 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové suky jemně nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi. Dobře vypracujeme těsto a vložíme do chladničky cca na hodinu odležet. Vyválíme plát silný asi 3 mm a vykrajujeme formičkou slzičky. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 180°C. Po upečení a mírném zchladnutí obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým. Cukroví je již druhý den měkké.