

Šlehané cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Máslo 170 g
- Cukr moučka 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Citrónová kůra 3 lžička
- Alginátové želatinové kuličky 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Máslo s cukry šleháme v míse do pěny a přišleháváme po jednom vejce. Přidáme strouhanou citronovou kůru, mouku prosátou s práškem do pečiva a dobře prošleháme. Těsto naplníme do cukrářského sáčku s trubičkou, která má velký tvarovaný otvor. Na plech s pečicí fólií nebo papírem děláme malé kopečky a do středu každého mírně vmáčkne alginátovou kuličku. Cukroví při pečení nabyde. Pečeme v troubě při teplotě cca 170°C. Po zchladnutí uložíme.