

# Citronové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Vejce 1 ks
- Mléko 1 lžička
- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Cukr moučka 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 120 g
- Strouhaná citronová kůra 0.5 lžička
- Citronová šťáva 2 lžička
- **POLEVA**
- Cukr moučka 200 g
- Citronová šťáva 2 lžička
- Kandovaná citronová kůra 1 balení

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

1. Vejce rozklepneme, žloutek rozmícháme s mlékem a odložíme na potřetí. Mouku prosijeme s práškem do pečiva.
2. Z mouky, cukru, vanilkového cukru, změkklého másla, bílku, citronové kůry a šťávy zpracujeme šlehačem těsto, které necháme půl hodiny vychladit.
3. Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem.

4. Z těsta vyválíme plát a vykrajujeme tvary. Cukroví přeložíme na plech, potřeme žloutkem s mlékem a pečeme ve vyhřáté troubě asi 8-10 minut.

5. Po vychladnutí cukroví ozdobíme citronovou polevou, utřenou dohladka z cukru moučka a citronové šťávy a jemně nakrájenou kandovanou citronovou kůrou.