

Krachle z jogurtového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Hera 200 g
- Jogurt 140 g
- Bílek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, Hery a jogurtu vypracujeme hladké těsto a necháme buď 1 hodinu v lednici, ale lépe přes noc, odpočinout. Bílek rozšleháme s vanilkovým cukrem.

Těsto rozválíme a rádlom vykrajujeme čtverce nebo velkým vykrajovátkem kolečka. Povrch těsta potřeme rozšlehaným bílkem s cukrem a posypeme skořicí. Pečeme ve vyhřáté horkovzdušné troubě na 180st. při teplotě 150st. cca 35 minut. Podáváme pocukrované.