

# Kukuřičné placičky

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- Cukr moučkový 160 g
- Máslo čerstvé 60 g
- Mléko polotučné 500 ml
- Mouka kukuřičná 120 g
- Pastis 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Vejce slepičí 3 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Troubu předehřejeme na 160C.

2

Rozklepneme vejce a oddělíme bílky a žloutky. Žloutky utřeme se 100g cukru dohladka, přidáme mouku a za stálého míchání přilijeme vroucí mléko. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a opatrně jej vmícháme do připravené směsi. Na závěr přilijeme pastis.

3

Formičky vymažeme máslem, vysypeme cukrem a rozdělíme do nich těsto.

4

Pečeme 30minut ve středně vyhřáté troubě.