

Křehké cukroví z bílého vína

Ingredience:

380 g špaldové mouky hladké

250 g Hery nebo jiného tuku

4 lžíce kvalitního bílého vína

Trochu moučkového cukru na obalení

Případně 1 vanilkový lusk



Postup:

Předejdeme si troubu (horkovzdušnou cca na 170 stupňů). Těsto zpracujeme a necháme v lednici alespoň 20 minut odležet. Vykrajujeme tvary dle libosti, výška těsta může být vyšší, těsto je hodně křehké a může se při obalování lámat. Pečeme v troubě přibližně 15 minut, raději kontrolujeme během pečení, zda již není hotové. Ještě teplé cukroví obalujeme v moučkovém cukru smíchaném se zrníčky z vanilkového lusu. Obalujeme opatrně, cukroví je hodně křehké. Před uložením můžeme cukroví jemně oprášit, aby na něm nezbylo cukru moc. ☺

Tip:

Do moučkového cukru můžete místo vanilkového lusu přimíchat trochu skořice. Rázem vykouzlíte křehké skořicové cukroví, které chutná stejně skvěle.



© Napsala Lenka Černá
Kouč v oblasti osobního rozvoje
(práce, peníze, vztahy, zdraví)

Email: cerna@mindsoft.cz

www.mujevztah.cz www.mamdepku.cz www.mujkouc.cz www.mezdravi.cz

Tento článek můžete využít pro své potřeby, pokud uvedete informace o autorovi, jeho email a odkaz na www stránky.