

Šlehačkové cukroví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

3774 kalorií , **0 g** cukrů , **210 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/slehackove-cukrovi>

Příprava

Na vál prosijeme mouku, do ní nastroháme tuk, přilijeme smetanu a rychle zpracujeme v těsto. Vyválíme ho na plát cca 0,5 cm tlustý. Vykrajujeme z něj různé tvary. Ty rozložíme na plech pokrytý pečícím papírem a v předehřáté troubě upečeme dozlatova. Ještě teplé obalujeme v misce, kde jsme smíchali cukr moučka a vanilkový cukr.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 250 g másla
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček vanilkového cukru
- 4 lžíce cukru moučka

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Cukroví

