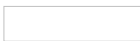


Hnětynky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **24**

4152 kalorií , **8 g** cukrů , **238 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/hnetynky>

Příprava

Máslo utřeme se cukrem, postupně přidáme žloutky. Poté vmícháme hladkou mouku, vanilkový cukr a rum. Těsto vyválíme na placku asi 1/2 cm a vykrajujeme z něj formičkami různé tvary. Pečeme v předehřáté troubě do růžova.

▣ Tip k receptu

Upečené hnětynky můžeme potřít cukrovou nebo čokoládovou polevou a ozdobit ozdobami na hnětynky nebo můžeme použít lentilky.

Ingredience

- 420 g hladké mouky
- 280 g másla
- 140 g cukru moučky
- 4 žloutky
- 1 vanilkový cukr
- 1-2 lžíce rumu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví