

Vinné tlapky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: **2**

3307 kalorií , **5 g** cukrů , **210 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/vinne-tlapky>

Příprava

Všechny přísady, mimo cukru, smícháme dohromady a zpracujeme na těsto, které necháme cca 2 hodiny chladit v ledničce. Poté z něj vyválíme plát asi 0,5 cm silný a vykrajujeme tvary - např. tlapky. Upečeme je při 170°C - cca 30 minut; je třeba hlídat - jakmile tlapky začnou růžovět, vyndáme je z trouby a ještě teplé je obalíme v cukru.

Tip k receptu

Až 1/3 mouky lze nahradit mletými lískovými oříšky, vlašskými ořechy či mandlemi.



Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 250 g másla
- 1 vaječný žloutek
- 5 lžic bílého vína
- 1 šálek cukru moučka

Kategorie

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