

Citrónové cukroví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 0min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1dní 0h 15min , Porce: 1

2836 kalorií , **4 g** cukrů , **144 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Nastrouháme kůru z citrónu a vymačkáme šťávu. V míse utřeme zhruba 140 g cukru moučka, máslo a 3 žloutky, přidáme kůru a šťávu z citrónů. Přidáme mouku a zpracujeme těsto. Měli bychom ho nechat aspoň den v chladu odležet. Další den vyválíme zhruba 5 mm silný plát a vykrájíme tvary nebo můžeme tvary udělat formičkami. Dáme na plech s pečícím papírem, potřeme bílky a posypeme cukrem krystal. Pečeme asi 15 minut při 175 C. Až bude cukroví zchladlé, potřeme ho polevou, kterou utřeme z cukru a citrónové šťávy.

Ingredience

- 2 ks citrónů
- 150 g másla
- 3 ks vajec
- 200 g hladké mouky
- 200 g cukru moučka
- 40 ml citrónové šťávy
- cukr krystal na posypání

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví