

Krémové křehké řezy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

1426 kalorií , **3 g** cukrů , **85 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremove-krehke-řezy>

Příprava

Tuk rozsekáme do mouky, vodou s octem zaděláme těsto, které hned vyválíme na dva tenké pruhy. Propíchneme je vidličkou a upečeme. Připravíme hustý pudink, natřeme jej na jeden pruh a druhým přikryjeme. Pilkovým nožem opatrně řežeme řezy a cukrujeme je.

Ingredience

- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 100 g másla nebo Hery
- ✓ 20 lžic vody
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 40 g vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 60 g cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník