

Pudinkové věnečky



Obtížnost: 

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

2095 kalorií , **4 g** cukrů , **106 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pudinkove-venecky>

Příprava

Změklé máslo utřeme s moučkovým a vanilínovým cukrem do pěny, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a pudinkovým práškem, mléko a umícháme středně husté těsto. Těstem naplníme sáček s ozdobnou trubičkou a na vymazaném plechu tvoříme věnečky. Upečeme dorůžova. Hotové věnečky pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 125 g másla
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 1/2 sáčku vanilkového cukru
- ✓ 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 4 lžíce mléka

Kategorie

Narozeniny, Zima, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Cukroví