

Skořicové kostky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

4117 kalorií , 8 g cukrů , 259 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/skoricove-kostky>

Příprava

Mouku, máslo, žloutky, cukr, sůl a skořici s vanilkou vypracujeme na vále v hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici asi tak hodinku uležet. Poté vyjmeme a vyválíme na asi 1cm tlustý plát. Vykrajujeme čtverečky, které poklademe na plech na pečící papír. Čtverečky, neboli kostky potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C asi 15 minut.



Tip k receptu

Ještě než dáme kostky péct, můžeme posypat kokosem, oříšky, kandovaným ovocem. Fantazii se meze nekladou.



Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 300 g másla
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ 1 balení vanilky
- ✓ 1 vejce na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník