

# Skořicové placičky ze škvarků



Obtížnost:

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 12h 50min , Porce: 2

**605** kalorií , **2 g** cukrů , **8 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/skoricove-placicky-ze-skvarku>

## Příprava

Umleté škvarky smícháme s moukou, ochutíme solí, cukrem, kořením a nastrohanou citrónovou kůrou. Do směsi přidáme vejce a zpracujeme v těsto, které necháme přes noc odležet. Následující den z těsta vyválíme placku a z ní vykrájíme kolečka, která naklademe na plech a dáme péct do trouby. Placičky pečeme do růžova a ještě teplé je obalujeme ve skořicovém cukru.

## Ingredience

- ✓ 130 g škvarek
- ✓ 130 g hladké mouky
- ✓ 1 lžice cukru moučka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/4 lžičky skořice
- ✓ 1 hřebíček
- ✓ 1/2 lžičky citronové kůry
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 1 balení skořicového cukru

## Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Celoročně, Něco extra, Labužník, Rodina

