

Solamylové cukroví



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 3h 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 3h 40min , Porce: 32

4622 kalorií , 6 g cukrů , 231 g tuků , 35 g bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

V míse smícháme rukou mouku, Solamyl a cukr. Přidáme nakrájenou Heru, žloutky a citrónovou šťávu. Zpracujeme ve vláčné těsto - má velmi příjemnou konzistenci, barvu i vůni. Zabalíme do sáčku nebo fólie a necháme nejméně dvě hodiny odpočinout (vůbec nevadí, bude-li to přes noc). Z odpočinutého těsta po částech rozválíme na pomoučené podložce pláty cca 3mm a vykrajujeme tvary (sudý počet), které pokládáme na tukem vymazaný plech (případně vyložený pečícím papírem). Pečeme v dobře vyhřáté troubě cca 8- 10 minut. Pozor - cukroví musí být i po upečení velmi světlé. Vychladlé tvary slepujeme rybízovou marmeládou a pomocí mašlovačky zdobíme rozpuštěnou čokoládou na vaření.

Ingredience

- ✓ 30 dkg hladké mouky
- ✓ 20 dkg Solamylu
- ✓ 20 dkg cukru moučky
- ✓ 30 dkg Hery
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 3 lžičky citrónové šťávy
- ✓ rybízovou marmeládu na slepování
- ✓ 10 dkg čokolády na vaření

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Cukroví



Tip k receptu

Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu.



