

Třené vánoční cukroví



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 30 min
Celkový čas: 1 h 30 min , Porce: 10

3400 kalorií , 6 g cukrů , 235 g tuků , 35 g bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/trene-vanocni-cukrovi-1>

Příprava

Všechny suroviny kromě mouky dobře utřeme v míse. Potom zlehka zamícháme mouku a poměrně rychle naplníme sáček na zdobení, kterým potom na pečícím papíru na plechu tvoříme různé tvary. Do hvězdiček utvoříme malý důlek a před pečením vyplníme pikantní marmeládou, banánky nejdříve upečeme a studené spojujeme pikantní marmeládou k sobě. Konce banánků můžeme máčet v čokoládové polevě, nebo jej můžeme polít celý apod.

Ingredience

- ✓ 28 dkg másla
- ✓ 7 dkg cukru moučka
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 30 dkg hladké mouky
- ✓ 1 vanilkový cukr

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

