

Vanilkové stříkané cukroví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 42min , Porce: 6

4181 kalorií , **6 g** cukrů , **208 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanilkove-strikane-cukrovi>

Příprava

Máslo, tuk, vejce, vanilkový cukr a moučkový cukr vyšleháme do pěny. Přidáme citronovou kůru a prosátou mouku. Těsto důkladně vymícháme. Připraveným těstem naplníme cukrářský sáček a na plech s pečícím papírem stříkáme různé tvary, třeba podkovu, housenku... Pečeme ve vyhřáté troubě na 180-190 stupňů asi 10-12 minut. Cukroví necháme vychladnout a buď postříkáme nebo do poloviny namáčíme do čokolády.

Tip k receptu

Vrečko plníme cestom postupne, bude sa s ním lepšie robiť.

Ingredience

- 125 g másla
- 125 g Hery
- 80 g cukru moučka
- 1/2 lžičky citronové kůry
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 300 g hladké mouky
- 1 sáček čokoládové polevy

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví

