

Žloutkové cukroví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2471 kalorií , **1 g** cukrů , **29 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: sylver

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

Příprava

Do mísy dáme 5 žloutků, 25 dkg cukru a lžičku amonia a třeme, až je směs hladká. Přidáme 3 lžíce mouky a znovu třeme dohladka. Na vál dáme 25 dkg cukru a utřenou směs a zpracujeme v hladké těsto, které vyválíme na 0,5cm silnou placku a vykrajujeme formičkami různé tvary. Při vyvalování podsypáváme moučkovým cukrem. Pečeme (spíše sušíme) jako sněhové cukroví, na pečícím papíře. Elektrická trouba 75°.



Ingredience

- 5 žloutků ze slepičích vajec
- 50 dkg cukru moučkového
- 1 lžička amonia(cukrářské droždí)-(kvasnice)
- 3 lžíce polohrubé mouky

Kategorie

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