



Křehké vanilkové pečivo

asi 50 porcí



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

350 g hladká mouka
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
250 g máslo nebo margarínu
změkklého
3 PL smetana ke šlehání 33%

Na obalení:

100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
formička na vykrajování

- 1 Na přípravu těsta nasypeme do mísy mouku a vanilkový cukr, přidáme droždí, máslo nebo margarín a smetanu a vše ručně zpracujeme do hladkého lesklého těsta. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi 60 minut na teplém místě kynout.
- 2 Těsto mírně podsypeme moukou, pomocí válečku rozválíme na plát silný asi 1 cm a vykrajujeme malé tvary.
- 3 Pečivo dáme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Po upečení opatrně sejmeme z plechu (pozor pečivo je velmi křehké) a ještě horké obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Tip:

- Pro skořicovou chuť a vůni můžeme do moučkového cukru přidat Skořicový cukr Dr. Oetker.

