

Třené stříkané cukroví

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lehce nahřátý tuk třeme s cukrem do bílé pěny. Přidáme vejce a dobře prošleháme, dále přimícháme vanilkový cukr a citronovou kůru i citronovou šťávu. Nakonec už jen zlehka vmícháme (nejlépe přímo rukou) mouku, nahřátou chvilku v troubě na teplotu těla.

Na plech vyložený pečícím papírem stříkáme kroužky nebo tyčinky. Pečeme při 180°C cca 10 - 15 minut do zlatova. Vystydlé cukroví slepujeme marmeládou a máčíme v čokoládě.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Citróny** - 5 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 5 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Směs bílá chlebová bez lepku 1000 g** - 150 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 1520 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 200 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 60 g

