Vánoční cukroví s bílým vínem

Hanka Bauerová

Ingredience

- mouka hladká — 25 dkg
- 25 dkg másla nebo Hery
- žloutek — 1
- 5 lžic bílého vína

Postup

Zpracujeme těsto a necháme asi 1 hodinu odpočívat v lednici. Vyválíme placku silnou asi ½ cm a vykrajujeme různé tvary. Plech vyložíme pečícím papírem a cukroví pečeme při 180 st.C. Ještě horké obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkou.

Zdroj: cilka.eu