

# Anýzové cukroví

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recepty-maggi.centrum.cz

## Suroviny

2 vejce

250 g cukru

2 sáčky vanilkového cukru

1 špetka soli

250 g hladké mouky

1 špetka amonia

mouka na vál

2 lžice anýzu

barevná cukrová poleva



## Postup

Vejce, cukr, vanilkový cukr a sůl šleháme do pěny. Mouku a amonium smícháme a vmícháme do směsi. Vypracujeme těsto a necháme ve fólii odležet 1 hodinu.

Z těsta vyválíme na pomoučněném vále plát o síle asi 5 mm. Formičky na perníčky vysypeme moukou, vyplníme těstem a pevně přitiskneme.

Plech vyložíme pečícím papírem a posypeme anýzem. Perníčky oddělíme a sušíme přes noc. Jehlou propíchneme otvory na zavěšení nitě.

Troubu předehřejeme na 150 stup. Perníčky pečeme asi 35 minut. Dáme je vychladnout a nakonec je potřeme barevnou polevou.