

Boží milosti

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hladké mouky

145 g másla

2 vejce

1 žloutek

1 špetka soli

60 g moučkového cukru

2 lžíce bílého vína

2 lžíce mléka nebo smetany

olej na smažení

moučkový cukr na obalování

Postup

Na vále dobře vypracujeme vláčné hladké těsto (alespoň 15 minut) Těsto rozdělíme na 2 díly a z každého vyválíme plát o síle asi 2 mm. Rádýlkem rozkrájíme na čtverečky, které smažíme dorůžova v dostatečném množství tuku tak, aby byly potopené. Vyfouknou se jako peřinky. Teplé obalíme v cukru.