

Žloutkové pečivo – rakvičky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vejce

25 dkg práškový cukr

1 lžička prášek do pečiva

cukr

kypřicí prášek

hladká mouka

olej (na vymazání)

šlehačka

Postup

5 žloutků, 25 dkg práškového cukru, lžička prášku do pečiva. Žloutky s cukrem utřeme do husta, přidáme kypřicí prášek a necháme v úzké nádobě do druhého dne v chladničce. 25 dkg cukru, 2 hrsti hladké mouky. Cukr s moukou smícháme, dáme na desku a první těsto do směsi dobře propracujeme. Rozválíme na 0,5 cm široký plát a vykrajujeme různé tvary, které klademe na vymaštěný plech. Pečeme v teplé troubě asi 2 minuty, potom teplotu snížíme a pečeme ještě 5-7 minut. Pečivo skoro sušíme než pečeme. Občas můžeme nechat pootevřenou troubu. Vykrajované tvary naskočí a vevnitř zůstanou prázdné. Plní se z boku dírkou (šlehačkou).