

Ingrediencie

300 g polohrubej múky, 200 g masla, 4-5 PL teplého mlieka, 20 g čerstvého droždia, 50 g mletých orechov

na obalenie: práškový a vanilkový cukor

Postup

Na dosku preosejeme múku. Zmiešame ju s orechami a vyhĺbime jamku. Do jamky nalejeme mlieko a rozdrobíme droždie. Pridáme na kúsky nakrájané maslo a rukami spracujeme hladké cesto. Ihneď rozvaľkáme a vykrajujeme rôzne tvary. Kúsky kladieme na plech vystlaný papierom na pečenie . Na plechu necháme pol hodiny kysnúť a pečieme pri teplote 200 stupňov, Upečieme a ešte horúce obaľujeme v cukroch.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

