

VYKRAJOVANÉ HNĚTÝNKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

1kg polohrubá mouka
50 dkg máslo (možno ½ měkkého tuku)
30 dkg moučkového cukru
2 ks žloutky
1 ks vanilkový cukr
Šlehačka, Rum



POSTUP:

Ze všech přísad uhněteme vláčné těsto. Dobře propracované po částech rozválíme a vykrajujeme hnětýnky, které pečeme ve formičkách.

Upečené necháme vychladnout, zdobíme čokoládovou polevou, citronovou nebo rumovou polevou. Dozdobíme cukrářskými ozdobami na hnětýnky.



TŘENÉ HNĚTÝNKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

375 g másla
375 g cukr (½ krystal, ½ moučka)
6 ks vajec – sníh
450 g polohrubá mouka
2 ks vanilkové cukry
4 lžíce Rum (i více)
1 ks citron – kůra
2 lžičky prášek do pečiva



POSTUP:

Máslo, cukr a žloutky utřeme do pěny, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, zlehka vmícháme sníh z bílků, citrónovou kůru a dle chuti Rum.

Formičky vymažeme a vysypeme, plníme do výšky 1cm. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C dozlatova.

Upečené necháme vychladnout, zdobíme čokoládovou polevou, citronovou nebo rumovou polevou. Dozdobíme cukrářskými ozdobami na hnětýnky.

VYKRAJOVANÉ HNĚTÝNKY - zdobení

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Poleva:

50 ml horké mléko

500g cukr moučka

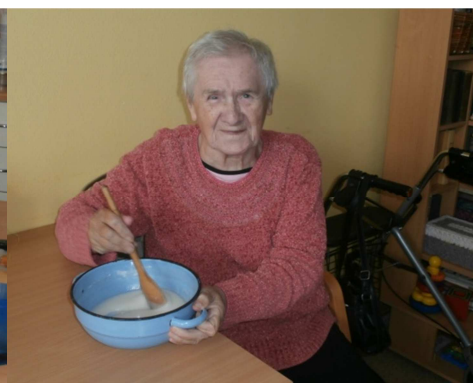
2 lžíce rumu

Sněhové ozdoby na hnětýnky



POSTUP:

Mléko, cukr a Rum smícháme v hustší polevu.



Polevu nanese na upečené hnětýnky a zdobíme cukrářskými ozdobami na hnětýnky.

Nakonec můžeme dozdobit barevnou polevou, jako se používá na zdobení perníčků.

