



Masarykovo cukroví

Těsto na cukroví (60-70 kousků):

- 110 g ořechů, vlašské nebo lískové
- 200 g hladké mouky
- 130 g másla
- 65 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- 1-2 lžice rumu
- moučkový cukr na obalení

Ořechy namočte do studené vody a nechte asi dvě hodiny odstát. Následně vodu slijte a ořechy osušte.

Lehce změkklé máslo, cukr a žloutek utřete do hladka, pak přisypte prosátou mouku, rum a začněte zpracovávat těsto. Nejlépe to jde v robotu pádlovou (plochou) metlou. Ke konci přidejte osušené ořechy a těsto dopracujte. Rozdělte ho na dvě části a každou vytvarujte do válečku o průměru 3-4 cm. Zabalte do fólie a dejte do lednice do druhého dne odležet.

Před pečením dejte válečky těsta asi na 30 minut do mrazáku, budou se lépe krájet. Následně je rozkrájejte na kolečka a rozložte na plech vyložený papírem na pečení (nebo perforovanou podložku). Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 9-10 minut, až jsou lehce do zlatova.

Berte prosím v úvahu, že teplota a čas pečení jsou vždy orientační, protože každá trouba peče trochu jinak. V tomto případě hraje také roli, jak velká a silná kolečka připravíte :)

Kolečka nechte po upečení zchladnout, pak obalte v moučkovém cukru. Uložte do krabice a nechte alespoň týden rozležet, ideálně v chladnější místnosti.