



Vanilkové podvodnice

Kynuté těsto:

- 250 g hladké mouky
- 250 g másla
- 1 vejce
- 1 lžička cukru krupice
- 1 balíček Sušeného droždí Dr. Oetker (7 g)
- 3 lžíce mléka
- špetka soli

Na obalení:

- 200 g moučkového cukru
- 2 balíčky Vanilkového cukru Dr. Oetker

Mouku se solí prosejte do mísy, přidejte na kousky pokrájené lehce změklé máslo a vejce. Do vlažného mléka s cukrem nasypete droždí, nechte krátce nabobtnat, pak přidejte do mísy a vypracujte těsto. Dopracujte rukama na pracovní ploše a vložte do hlubší mísy. Těsto zalijte studenou vodou a dejte na 2 hodiny odpočinout do lednice.

Následně těsto osušte a po částech rozválejte na lehce pomoučněné ploše na plát silný 4-5 mm. Vykrajujte libovolné tvary, které pečte na plechu vyloženém papírem na pečení v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 7-8 minut.

Nechte krátce zchladnout, pak obalte ve směsi moučkového a vanilkového cukru. Skladujte v uzavřené dóze při pokojové teplotě. Doporučuji nechat pár dnů odležet.

Z receptu připravíte zhruba 100-120 kousků.