



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Maslové venčeky

Na maslové venčeky budete potrebovať (20 ks):

100 g masla izbovej teploty
 35 g práškového cukru
 120 g hladkej múky
 15 g kukuričného škrobu
 50 g kyslej smotany
 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
 1/2 čajovej lyžičky soli

čokoládu a mandľové lupienky na dokončenie

A TAKTO NA TO:

Maslo s cukrom šľahajte 2 až 3 minúty. Pridajte kyslú smotanu, vanilkový extrakt a opäť prešľahajte. Na záver pridajte múku, kukuričný škrob, soľ a naposledy šľahajte, aby sa všetky suroviny prepojili.

Cesto preložte do pevného sáčka so zdobiacou špičkou. Na plech vystlaný papierom na pečenie nastriekajte 20 približne rovnakých venčekov s priemerom 5 až 6 cm a vložte na 30 minút do chladničky.

Pečte pri teplote 170 stupňov 15 až 18 minút. Upečené venčeky nechajte po upečení vychladnúť a ľubovoľne ich dozdobte. My sme ich namáčali v čokoláde a posypovali mandľovými lupienkami.