

# Vánoční tvarohové cukroví

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Už jste vyzkoušeli tvarohové cukroví? Náš recept určitě stojí za vyzkoušení, protože tohle cukroví určitě zamrazovat nebudete.



## Ingredience (1-2 plechy)

- 250 g hladké mouky
- 250 g Jihočeského másla
- 250 g Jihočeského plnotučného tvarohu
- 1 žloutek
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- moučkový a vanilkový cukr na obalení
- 0,5 lžičky skořice nebo citronové kůry
- marmeláda na pomazání dle chuti

## Návod na přípravu:

K mouce přidáme nakrájené změkklé Jihočeské máslo, Jihočeský tvaroh, žloutek, sůl, vanilkový cukr, skořici nebo citronovou kůru a vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do fólie a dáme na cca 2 hodiny do lednice. Poté těsto vyválíme na pomoučeném vále na 3–4 mm silný plát. Vykrajujeme tvary a skládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 160 °C cca 8 minut. Po vychladnutí potíráme marmeládou a lepíme k sobě. Poté obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.