

# Jednoduché opravdu sýrové krekry

🕒 cca 1 hodinu

náročnost ●●○○

Nejen k posezení s přáteli, ale i k dobrému filmu s miláčkem si můžete udělat opravdu sýrové krekry s Madelandem. Litovat nebudete.



## Ingredience na 2 plechy:

- 200 g Jihočeského másla
- 200 g hladké mouky
- 200 g Madeland bloček
- 2 vajíčka

## Návod na přípravu:

Kostičky Jihočeského másla společně s hladkou moukou mixujeme do hladka, poté přidáme nejmenno nastrouhaný Madeland bloček a rozklepneme dvě vajíčka. Vypracované těsto necháme odpočinout v potravinářské folii cca hodinu v lednici. Po vyjmutí z lednice těsto rozdělíme na více částí (pro jednodušší manipulaci) a vyválíme na tloušťku cca půl centimetru. V následném kroku se fantazii meze nekladou. Vykrajovat můžete kolečka, hvězdičky, trojúhelníčky, nebo vlastní motivy nožem. Pečeme v troubě vyhřáté na 160-180 stupňů zhruba 10 minut.