Vánoční větrníky z odpalovaného těsta plněné pomazánkou Lipánek



60 minut náročnost ●●●○

Ideální recept na dezert nejen o Vánocích. Klasického cukroví bude všude dost, zaujměte něřím, co nikdo nečeká.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 300 g Jihočeského másla
- 6 vajec
- 700 ml vody
- 0,5 lžičky soli
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek
- čerstvé ovoce dle chuti
- moučkový cukr na posypání

Návod na přípravu:

Do hrnce dáme vodu, sůl a Jihočeské máslo nakrájené na malé kostky. Přivedeme k varu a mícháme.
Po rozpuštění Jihočeského másla přisypeme mouku. Rychle mícháme, dokud nevznikne kašovité těsto. Jakmile se těsto přestane lepit, přendáme ho do misky. Vejce rozmícháme a pomalu přidáváme do těsta, které šleháme ručním šlehačem. Těstem naplníme cukrářský sáček a na plech vyložený pečicím papírem tvarujeme kolečka. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 20 minut. Vychladlé větrníky překrojíme napůl. Do cukrářského sáčku vložíme sladkou pomazánku Lipánek a plníme spodní části větrníčků. Přidáme ovoce, přiklopíme druhou částí větrníčku a posypeme moučkovým cukrem.