Smetanové crinkles s bílou čokoládou



20 minut + alespoň 2 hodiny chlazení (ideálně přes noc)

Ingredience (cca 25 ks)

- 300 g hladké mouky
- 100 g Jihočeské smetany
- 100 g bílé čokolády
- 80 g povoleného Jihočeského másla
- 80 g cukru
- 1 vejce
- 1/2 prášku do pečiva
- špetka soli
- cukr moučka na obalení

Návod na přípravu:

Bílou čokoládu nalámeme na menší kousky a společně se smetanou ji rozpustíme ve vodní lázni. Směs necháme mírně zchladnout. V míse utřeme povolené máslo s cukrem, přidáme vejce a promícháme. Přilijeme čokoládovou směs se smetanou a vše spojíme. Nakonec přisypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva a špetkou soli. Vypracujeme kompaktní těsto, které zabalíme a necháme v lednici alespoň dvě hodiny, ideálně přes noc.
Z vychlazeného těsta tvarujeme menší kuličky, které důkladně obalíme v moučkovém cukru. Rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 10–12 minut.