

Tradiční velikonoční Boží milosti

Boží milosti jsou tradiční velikonoční cukroví našich babiček a prababiček. Tyto křehké a křupavé sladkosti jsou nejlepší přímo po usmažení a těžko dokážete odolat, aby zbyly na druhý den.

Ingredience

- 250 g mouky
- špetka soli
- 50 g másla
- 50 g cukru
- 2 žloutky
- 2 lžíce bílého vína
- 5 lžic zakysané smetany
- lžička citronové kůry
- olej na smažení
- moučkový a vanilkový cukru na obalení

Postup

1. Smíchejte mouku se všemi ingrediencemi a změklým máslem. Vypracujte v těsto a dejte odpočinout do lednice na 30 minut.
2. Rozválejte těsto na válu a vykrajujte do trojúhelníků nebo tvarů dle libosti. Každý kus ještě dvakrát uprostřed nakrojte.
3. Smažte krátce v dostatečném množství oleje. Během smažení se milosti nafouknou. Ihned po smažení obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

