**Darinčino vinné cukroví**

**Nejrychlejší a nejjednodušší cukroví na světě. Suroviny máte vždy doma, nic se neslepuje, nic se nemusí rozležet. V troubě se cukroví nafoukne, a když v puse praskne, trochu to zalechtá. Velmi zábavná záležitost!**

Doba přípravy: do 30 minut + alespoň 30 minut chlazení

Pečení: 30 minut

Ingredience

* + 250 g hladké mouky
	+ 250 g másla
	+ 5 lžic bílého vína
	+ směs moučkového a vanilkového cukru na obalení

Příprava jídla

**1** Všechny ingredience smíchejte, vypracujte těsto a nechte v lednici odpočinout.

**2** Těsto vyválejte, vykrájejte malé tvary, upečte do-světla (na 180 °C asi 10 minut) a ještě horké opatrně
 (budou nafouklé, tak aby nepraskly) obalujte v cukru.