

Čarodějnické prsty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

803 kalorií , **0 g** cukrů , **39 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/carodejnicke-prsty>

Příprava

Mouku, cukr, máslo, aroma, mléko a kakao dáme do mísy a promícháme. Vysypeme na vál a hněteme do vytvoření vláčného těsta. Těsto dáme vychladit na 30 minut do lednice. Po vychladnutí vytvoříme z těsta 12 malých válečků, na dvou místech prohne prstem a na výstupcích uděláme párátkem rýhy (jako klouby prstů) a nakonec přilepíme mandli (jako nehet). Pečeme v předehřáté troubě na 170 C asi 15 minut. Pro ukázkou přikládám fotku, která je převzatá z <http://prostreno.bety.cz/recepty/31/Carodejnicke-prsty>

Ingredience

- 45 g másla
- 1/2 hrnku polohrubé mouky
- 2 lžičky hnědého cukru
- 1 lžička vanilkového aroma
- 2 lžíce mléka
- 1 lžička kakaa
- 12 ks oloupaných mandlí

Kategorie

Halloween, Česká, Celoročně, Něco extra, Rodina, Cukroví

Tip k receptu

Místo vanilkové ho aroma lze použít i vanilkový cukr.

