

Čokoládové těsto na vánoční cukroví



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 20

4139 kalorií , 7 g cukrů , 299 g tuků , 70 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-testo-na-vanocni-cukrovi>

Příprava

Mouku prosejeme na vál a smícháme jí s ořechy, cukrem a kakaem. Přidáme na kostičky nakrájené máslo, skořici a vejce a vypracujeme na vláčné tužší těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a uložíme v chladničce. Poté těsto vyválíme a vykrajujeme jakékoliv tvary, slepíme a dozdobíme.

Ingredience

- 360 g hladké mouky
- 120 g mletých lískových ořechů
- 200 g cukru krupice
- 2 vrchovaté lžíce kakaa
- 1 lžička mleté skořice
- 250 g másla
- 1 vejce

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Cukroví

