

# Ischelské dortíky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

**2140** kalorií , **5 g** cukrů , **147 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** labe

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ischelske-dortiky>

## Příprava

Všechny suroviny (mouku, kakao, cukr, vanilkový cukr, mleté ořechy a máslo) zpracujeme a těsto necháme 1/2 hodiny odpočinout. Potom ho rozválíme, formičkou vykrajujeme kolečka, která dáváme na plech a pečeme na 170°C. Upečená kolečka spojujeme máslovou nádivkou a poléváme čokoládovou polevou. Zdobíme mandličkou nebo oříškem.

## Ingredience

- 21 dkg hladké mouky
- 2 dkg kakaa
- 7 dkg mletého cukru
- 1 špetka vanilkového cukru (tak na špičku nože)
- 4 dkg mletých ořechů
- 14 dkg másla
- špetka mleté skořice (nemusí být)
- mandle na ozdobení
- čokoládová poleva

## Kategorie

Vánoce, Italská, Zima, Finančně nenáročná,  
Klasika, Rodina, Cukroví

