

Išelské dortíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

3840 kalorií , **9 g** cukrů , **241 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/iselske-dorticky>

Příprava

V míse smícháme mouku, cukr (70 g), na menší kousky rozkrájené máslo, mleté ořechy (30 g) a dvě lžičce kakaa. Vše zpracujeme na hladké těsto. Z těsta vyválíme tenké placky ze kterých malou skleničkou vykrajujeme malá kolečka, která pečeme na plechu v předehřáté troubě na 170°C. Vychladlá kolečka spojíme po dvou ořechovou náplní, povrch zdobíme čokoládovou polevou s ořechem.

Náplň : Cukr a žloutky třeme v míse cca 10 minut, přidáme rum, marmeládu a ořechy.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 150 g másla
- 70 g cukru moučka
- 30 g vlašských ořechů
- 2 lžičce kakaa
- 100 g cukru moučka
- 3 ks žloutky
- 1 lžičce rumu
- 20 g ovocné marmelády
- 150 g vlašských ořechů

Kategorie

Vánoce, Česká

