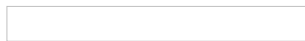


# Kossuthové zákusky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 8

**3840** kalorií , **2 g** cukrů , **199 g** tuků , **45 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kossuthove-zakusky>

## Příprava

Maslo s cukrom vymiešame do spenia, pridáme po jednom žĺtky, vajce, šťavu z citróna a múku rozmiešanú s praškom do pečiva. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech, urovnáme nožom, a posypeme potlčenými mandľami, ktoré sme predtým upražili s kryštálovým cukrom, a dáme piecť. Upečené pokrájame na rezy.

### Tip k receptu

Dobra pochúťka k popoludňajšej káve.

## Ingrediencie

- 200 g másla
- 250 g cukru moučka
- 250 g hrubé mouky
- 1 vejce
- 3 žloutky
- 30 ml citronové šťávy
- 50 g posekaných mandlí
- 2 lžice cukru krystal
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva

## Kategorie

Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva, Moučník