Křehké mandlové koláčky

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: **1**

3553 kalorií , **6 g** cukrů , **191 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: https://srecepty.cz/krehke-mandlove-kolacky

Příprava

Hladkou mouku smícháme s jedlou sodou, přidáme změklý tuk, cukr, žloutky a strouhanou citronovou kůru a šťávu a vypracujeme těsto, z něhož děláme kuličky a klademe je na vymazaný plech. Do kuliček vytlačíme důlky, potřeme je rozšlehaným vejcem a posypeme oloupanými a nastrouhanými mandlemi. Upečeme v dobře vyhřáté troubě. Důlky v koláčcích naplníme povidlovou náplní nebo zavařeninou.

Ingredience

- 240 g Hery/tuku
- 120 g cukru moučka
- 3 ks žloutků
- 300 g hladké mouky
- citronová kůra a šťáva z 1 citrónu
- 1/2 lžičky Sody bikarbóny
- 1 ks vejce na potření
- mandle
- švestková povidla nebo zavařenina

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví