

# Medvědí Mana tlapky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 60

**2574** kalorií , **123 g** cukrů , **189 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/medvedi-mana-tlapky>

## Příprava

Vytáhneme máslo z lednice. Smícháme všechny sypké ingredience, přidáme máslo, olej a na pomoučněném vále hněteme těsto. Pokud se těsto lepí, podsypeme moukou a nebo přidáme Manu. Hotové těsto necháme minimálně hodinu odpočinout v lednici, nejlépe přes noc. Těsto plníme do formiček a pečeme do zlatova na 160°C asi 17 minut dle trouby. Upečené cukroví necháme zchladnout a poté vyklopíme z formiček. Obalujeme v moučkovém cukru.

## Ingredience

- 100 g Mana
- 80 g hladká mouka
- 120 g třtinový cukr
- 70 g vlašské ořechy
- 140 g máslo
- 1 lžice kakao
- 30 ml slunečnicový olej
- 

## Kategorie

Vánoce, Česká, Cukroví

