

Srdíčka se skořicovým cukrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 30

2396 kalorií , **15 g** cukrů , **126 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/srdicka-se-skoricovym-cukrem>

Příprava

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a cukrem s vanilkou. Postupně přimíchejte změkklé máslo a zakysanou smetanu. Vypracujte těsto, vyválejte jej asi tak na 1 cm tenký plát a vykrájejte srdíčka. Ta vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 180°C do zlatova, přibližně 15–20 minut. Ještě horká srdíčka obalte ve skořicovém cukru a vychladlá je můžete spojit rybízovou marmeládou.

▣ Tip k receptu

Vypracované těsto nechejte odležet na chladném místě alespoň hodinu, lépe se vám pak bude válet a vykrajoval.



Ingredience

- 300 g polohrubé pšeničné mouky
- 50 g žitné mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva bez fosfátů
- 1 lžíce třtinového cukru se špetkou vanilky
- 150 g másla nebo rostlinného tuku
- 250 g zakysané smetany
- skořice a přírodní cukr na obalení
- rybízová marmeláda

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Snídaně, Svačinka