

Sušenkové likérové placičky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

4396 kalorií , **0 g** cukrů , **274 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/susenkovelikeroveplacicky>

Příprava

Sušenky rozmělníme válečkem a smícháme je se změkklým máslem, cukrem, vanilkovým cukrem, kakaem a koňakem. Utvoříme těsto, ze kterého tvoříme placičky. Ty pak zdobíme mandlovými plátky. Necháme v chladu alespoň hodinu odležet.

Ingredience

- 200 g másla
- 500 g BEBE sušenek (nebo Albertek)
- 200 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžíce kakaa
- 4 lžíce vaječného likéru
- mandlové plátky na ozdobu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Cukroví

