

Indiánské dortíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

5233 kalorií , **12 g** cukrů , **217 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/indianske-dorticky>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme změkklé máslo, moučkový cukr, vanilkový cukr, mléko, žloutky a vypracujeme těsto. Z tohoto těsta poté skleničkou vykrajujeme kolečka, která dáme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech a dáme je upéct. Pečeme při 200 °C, cca 10-15 minut. Mezitím si připravíme sních: Bílky s moučkovým cukrem ušleháme ve vodní lázni do husta. Poté odstavíme z vodní lázně a šleháme do vychladnutí, poté touto hmotou naplníme zdobící sáček a zdobícím sáčkem dáváme hmotu na upečená kolečka. Polevu si připravíme takto: Rozpustíme v hrnci máslo, přidáme nalámanou čokoládu, necháme rozpustit. Touto polevou poté polijeme bílkovou hmotu, kterou jsme dali na kolečka a necháme ztuhnout.

Ingredience

- 600 g hladké mouky
- 150 g másla
- 125 g moučkového cukru
- 1 balení vanilkového cukru
- 2 ks žloutků
- 2 lžíce mléka
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 2 ks bílků
- 200 g moučkového cukru na sních
- 1 čokoláda na vaření
- 100 g másla na polevu

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Cukroví