

Mandlová kolečka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 8

3855 kalorií , **10 g** cukrů , **236 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlova-kolecka>

Příprava

Mouku, cukr a kakao prosejeme. Na vále smícháme mouku, cukr, skořici, kakao a mandle. Do této směsi nožem rozsekáme máslo na menší kousky a vypracujeme těsto. Zabalíme ho do fólie a dáme na 2 hodiny do chladna odpočinout. Poté těsto tence vyválíme a vykrajujeme kolečka., která klademe na plech vyložený pečícím papírem. Plech vložíme do předehřáté trouby a upečeme. Upečená vychladlá kolečka slepíme ořechovou náplní. Na náplň utřeme žloutky s cukrem, vanilkovým cukrem, přidáme rum a poté strouhané ořechy. Povrch slepených koleček polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme půlkou ořechu.

Ingredience

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 70 g cukru moučka
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 2 lžíce kakaa
- 40 g strouhaných mandlí
- Na náplň - 100 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 žloutky
- 1 lžíce rumu
- 150 g strouhaných vlašských ořechů
- čokoládová poleva

Kategorie

Vánoce, Velikonoce, Česká, Celoročně,
Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce ,
Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Klasika,
Rodina, Cukroví

