

Mandlové kroužky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 10

4943 kalorií , **18 g** cukrů , **362 g** tuků , **99 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlove-krouzky>

Příprava

Mandle spaříme vařící vodou (aby se dobře loupaly) a zbavíme je slupek. Po vychladnutí mandle rozeleme (spíše více nahrubo). Když máme připraveny rozemleté mandle, pokračujeme s přípravou těsta. Nejdříve smícháme 6 lžic vody, 2 kostky cukru a kvasnice a necháme vykynout (cca 10 minut). Máslo rozsekáme do většího množství mouky se špetkou soli. Do menšího množství mouky dáme vykynuté kvasnice, citronovou kůru, 10 dkg oloupaných mandlí, 2 žloutky a nakonec důkladně proděláme. Vyválíme placku 0,5 cm silnou a vykrajujeme kroužky. Na plechu necháme znovu chvíli kynout. Po upečení ještě teplé - po pár minutách od vyjmutí z trouby - obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Ingredience

- 40 dkg hladké mouky
- 30 dkg másla
- 4 dkg droždí
- 20 dkg mandlí
- citrónová kůra
- cukr
- 2 žloutky
- špetka soli

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Cukroví

