

Pražské žemličky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 52min , Porce: 1

1731 kalorií , **8 g** cukrů , **98 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/prazske-zemlicky>

Příprava

Z uvedených surovin vypracujeme tuhé těsto a rozválíme je na tloušťku 5 mm. Vykrájíme v něm tvar malých žemliček, které dvakrát potřeme žloutkem a posypeme krájenými mandlemi. Žemličky pečeme na plechu na pečícím papíru dozlatova při 180°C asi 7 minut. Pozor si dejte na to, že při delším pečení cukroví ztmavne a je také tvrdé!

Ingredience

- 150 g cukru moučka
- 2 ks vajec
- 160 g strouhaných mandlí + nasekané mandle na posypání
- 1 sáček vanilkového cukru
- citronová šťáva a kůra
- 120 g piškotových drobečků
- 1 žloutek na potřetí

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Cukroví