

Vánoční podkovy



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

5740 kalorií , **13 g** cukrů , **318 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-podkovy>

Příprava

Tuk, cukr moučka a vejce utřeme, pak zlehka vmícháme prosátou hladkou mouku. Těsto necháme odležet a pak na masovém strojku vytlačujeme pásky a stáčíme do podkovy nebo i jiné tvary. Pečeme při 200°C asi 10 minut. Po upečení konce máčíme v čokoládové polevě.

Ingredience

- 400 g Hery
- 170 g cukru moučka
- 1 vejce
- 650 g hladké mouky

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Cukroví