

Brusinkové koláčky s mandlovou drobenkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 10

2912 kalorií , **6 g** cukrů , **141 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/brusinkove-kolacky-s-mandlovou-drobenkou>

Příprava

Rozšleháme Heru s cukrem a vanilkovým cukrem, postupně po jednom vešleháme vejce. Do napěněné směsi přimícháme zakysanou smetanu, mouku s kypřícím práškem a špetku soli. Směs rozdělíme do formiček vymazaných tukem, posypeme brusinkami a vrch drobenkou.

Drobenku připravíme tak, že smícháme hnědý cukr, hrubou mouku a skořici, do sypké směsi přidáme lžíci másla a vytvoříme drobenku, nakonec do ní přidáme mandlové lupínky.

Pečeme při 180°C asi 20 minut.

Tip k receptu

Místo do malých formiček můžeme těsto dát do velké formy a upéct jeden velký koláč.

Ingredience

- 100 g Hery
- 2 lžičky vanilkového cukru
- 3 vejce
- 2 šálky hladké mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 balení zakysané smetany (175 g)
- 200 g brusinek (sušené nebo směs sušených a mražených)
- 3 lžíce hnědého cukru
- 3 lžíce hrubé mouky
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce mandlových lupínků
- 1/2 lžičky skořice
- 3/4 šálku cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník, Snídaně, Svačinka

