

# Datlové dortíčky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**1403** kalorií , **5 g** cukrů , **5 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/datlove-dorticky>

## Příprava

Datle vypeckujeme a rozemeleme na kaši. Z této kaše, mouky, soli a prášku do pečiva uhněteme hladké těsto. Jestliže je těsto moc suché, přidáme pár kapek vody. Těsto zabalíme do fólie a uložíme na 45 minut do chladničky. Připravíme si deset formiček o průměru 10 cm a dobře je vymažeme tukem a vysypeme moukou. Těsto rozválíme asi na 5 mm a vykrajujeme z něj kolečka o průměru 11 cm, která vložíme do formiček. Pečeme asi 20 minut při 160° C.



### Tip k receptu

Můžeme podávat naplněné libovolnou náplní, ale dobré jsou i jen tak, přelité jewn čokoládovým toppingem popř. ozdobené šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 150 g datlí
- ✓ 275 g hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 125 g margarínu na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník