

Dvoubarevné tlapky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

4904 kalorií , **5 g** cukrů , **223 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevne-tlapky>

Příprava

Z mouky a 300 g cukru a tuku zpracujeme těsto a do jeho poloviny zapracujeme i kakao. Vezmeme formičky na ořechy a ty naplníme kombinací tmavého a světlého těsta a nebo pečeme světlé a tmavé. Upečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Necháme vychladnout a vyklepneme. Uděláme si krém. Máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme kakao a rum a vymícháme dohladka. Krémem spojujeme vždy 2 tlapičky k sobě.

Ingredience

- ✓ 270 g hladké mouky
- ✓ 250 g ztužený potravinový tuk
- ✓ 300 g cukru moučka
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 160 g cukru moučka
- ✓ 250 g másla
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 2 lžíce kakaa

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví

