

Hříbečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 50min , Porce: 5

1308 kalorií , **4 g** cukrů , **8 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/hribecky>

Příprava

Mouku smícháme s cukrem a oloupanými a nastrouhanými mandlemi. Přidáme tuk a rum a vypracujeme hladké těsto. Necháme chvíli odpočinout. Z těsta vyválíme plát a vykrajujeme hříbečky. Pečeme pomalu v mírné troubě dorůžova. Vychladlé spojíme marmeládou a hlavičky potřeme čokoládovou polevou.

Tip k receptu

Potírám i nožičky bílkovou polevou a zdobím obarveným kokosem.



Ingredience

- 1 hrnek hladké mouky
- 1/3 hrnek cukr moučka
- 3 lžíce rumu
- 1 balení mandlí
- 1/2 kostky Hery
- 1 balení čokoládové polevy
- 1 sklenka ovocné marmelády

Kategorie

Vánoce, Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Cukroví