

Kossuthové zákusky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

3840 kalorií , **2 g** cukrů , **199 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kossuthove-zakusky>

Příprava

Maslo s cukrom vymiešame do spenenia, pridáme po jednom žĺtky, vajce, šťavu z citróna a múku rozmiešanú s praškom do pečiva. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech, urovnáme nožom, a posypeme potlčenými mandľami, ktoré sme predtým upražili s kryštálovým cukrom, a dáme piecť. Upečené pokrájame na rezy.

▣ Tip k receptu

Dobra pochúťka k popoludňajšej káve.

Ingrediencie

- 200 g másla
- 250 g cukru moučka
- 250 g hrubé mouky
- 1 vejce
- 3 žloutky
- 30 ml citronové šťávy
- 50 g posekaných mandlí
- 2 lžičce cukru krystal
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Návštěva, Moučník