

Kytičky se sušeného mléka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **12**

1318 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kyticky-se-suseneho-mleka>

Příprava

Všechny ingredience zpracujeme ve vláčné těsto, které necháme asi 1 hodinu odpočinout v lednici. Formičku vysypáváme cukrem, aby šlo cukroví lépe vyklápet. Poté dáme těsto do květinových formiček a vyklápíme cukroví. Necháme oschnout a lepíme kokosovým krémem na linecká kolečka. Nepečeme.

Tip k receptu

Kdo má rád marmeládu může spojit kytičky marmeládou. Doprostřed kytičky uděláme čokoládou tečku. Kytičky jsou dobré i bez lineckého kolečka.



Ingredience

- 150 g sušeného mléka
- 150 g cukru moučka
- 100 g másla
- 100 g kokosové moučky
- 1 bílek
- 4 kapky rumu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Cukroví