

Lekníčky



Obtížnost: □□□□□

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

2946 kalorií , **6 g** cukrů , **201 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Nedříve si uděláme linecké těsto, tak, že smícháme mouku, moučkový cukr, žloutek a Heru a vše dobře zpracujeme. Těsto vyválíme a vykrájíme hvězdičky. Každou hvězdičku vložíme do formičky na košíček a upečeme v mírně rozehřáté troubě lehce dozlatova. Upečené lekníčky opatrně vyklopíme a necháme vychladnout. Do mísy si rozdrobíme rumové perníčky, pokapeme je rumem, přisypeme mandle, přidáme pomerančovou kůru, máslo a marmeládu a dobře promícháme. Do vychladnutých leknínek dáme lžičku perníčkové náplně a nakonec cukroví polijeme bílou čokoládou a dozdobíme cukrářským zdobením.

Ingredience

- 210 g hladké mouky
- 70 g cukru moučka
- 1 žloutek
- 1 balení rumových perníčků (180 g)
- 50 g loupaných mletých mandlí
- 2-3 lžice rumu
- 140 g Hery
- 80 g másla
- 1 vrchovatá lžice marmelády
- 2 lžičky pomerančové kůry
- sáček bílé čokoládové polevy
- cukrářské zdobení

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější,
Jídlo na každý den, Rodina, Cukroví

Tip k receptu

Bílou čokoládu můžeme trochu obarvit potravinářskou barvou, já jsem ji přibarvila na žluto.

