

Medové slunečnicové kytičky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 12

4414 kalorií , 93 g cukrů , 309 g tuků , 76 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/medove-slunecnicove-kyticky>

Příprava

Smícháme mouku se solí, cukrem, skořicí, zázvorem, citronovou kůrou, přidáme tuk, vejce a lžičku medu a zpracujeme hladké těsto. Odpočínuté těsto rozválíme na stéblo a vykrajujeme tvary kytiček. Připravíme si náplň: Máslo a 100 g medu necháme přejít mírným varem, pak přidáme slunečnicová semínka. Po odstavení směs rozdělíme na středy kytiček. Takto upravené cukroví pečeme při 180°C.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ 0,5 lžičky mletého zázvoru
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g + 1 lžička medu
- ✓ 200 g slunečnicového semínka
- ✓ špetka soli

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

