

Medvědí Mana tlapky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 60

2574 kalorií , 123 g cukrů , 189 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/medvedi-mana-tlapky>

Příprava

Vytáhneme máslo z lednice. Smícháme všechny sypké ingredience, přidáme máslo, olej a na pomoučněném vále hněteme těsto. Pokud se těsto lepí, podsypeme moukou a nebo přidáme Manu. Hotové těsto necháme minimálně hodinu odpočinout v lednici, nejlépe přes noc. Těsto plníme do formiček a pečeme do zlatova na 160°C asi 17 minut dle trouby. Upečené cukroví necháme zchladnout a poté vyklopíme z formiček. Obalujeme v moučkovém cukru.

Ingredience

- ✓ 100 g Mana
- ✓ 80 g hladká mouka
- ✓ 120 g třtinový cukr
- ✓ 70 g vlašské ořechy
- ✓ 140 g máslo
- ✓ 1 lžíce kakao
- ✓ 30 ml slunečnicový olej
- ✓

Kategorie

Vánoce, Cukroví

