

Mřížkové dortíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

2869 kalorií , **0 g** cukrů , **131 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Evík

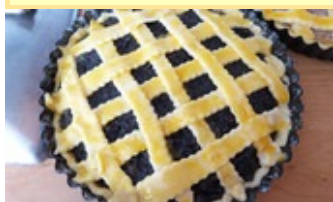
Odkaz: <https://srecepty.cz/mrizkove-dortiky>

Příprava

Mouku prosejeme na vál a poklademe změkklým máslem. Rukama zpracujeme na drobenku. Vytvoříme důlek, do kterého dáme špetku soli, vejce a asi 10 lžic studené vody. Vypracujeme tuhé těsto a zabalené ve folii necháme v chladu odpočívat zhruba 1 hodinu. Asi 3/4 těsta potom vyválíme na pomoučeném vále na plát a vykrojíme kolečka o velikosti formy na dortíky. Formičky vymažeme a naplníme vykrájenými kolečky a ta potom potřeme švestkovými povidly. Zbylé těsto vyválíme a rádýlkem nakrájíme proužky, které naskládáme do mřížek na koláčky. Mřížky potřeme rozkvedlaným žloutkem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C dozlatova.

Tip k receptu

Lze použít i jinou náplň, třeba makovou, tvarohovou nebo oříškovou a nebo je kombinovat.



Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 150 g másla
- špetka soli
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 300 g švestkových povidel

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Moučník