

Pečivo s kávou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

5994 kalorií , **16 g** cukrů , **396 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecivo-s-kavou>

Příprava

Z mouky, změkklého másla, moučkového cukru, žloutků, kávy a mletých vlašských ořechů vypracujeme těsto. Poté toto těsto vyválíme na pomoučeném vále, vykrajujeme formičkami různé tvary, dáme je na vymazaný plech a pečeme. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut. Mezitím si připravíme polevu: Máslo necháme rozpustit v hrnci, přidáme na kousky nalámanou čokoládu a necháme rozpustit. Touto polevou poté přelijeme upečené pečivo a ozdobíme na plátky nakrájenými mandlemi.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 125 g moučkového cukru
- 250 g másla
- 4 ks žloutků
- 2 lžíce kávy
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 1 hrst mandlí na ozdobu
- 1 tabulka čokolády na vaření
- 75 g másla na polevu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra,
Návštěva, Pečivo a produkty domácí pekárny