

Půlměsíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

1084 kalorií , **1 g** cukrů , **37 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: pink.verca

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

Příprava

Utřeme máslo, žloutky a 12 dkg cukru do pěny. Poté přidáme tuhý sníh z bílků, krupičnou mouku a strouhanou čokoládu – lehce rozmícháme a těsto nalijeme na plech vymazaný máslem a vysypaný moukou. Upečeme v teplejší troubě do růžova při 180°C na max 30 min. Upečené těsto hned za tepla poléváme rumovou polevou, kterou necháme oschnout, a pak vykrajujeme půlměsíčky. Rumová poleva: Smícháme 20 dkg cukru, 1 lžíci rumu a dle potřeby horkou vodu.

Ingredience

- 8 g másla
- 4 vejce
- 32 dkg cukru krupice
- 12 dkg krupice
- 6 dkg strouhané mléčné čokolády
- 1 lžíce rumu
- 3 lžíce horké vody

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Cukroví