

Rumové koláčky I.



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: **20**

7091 kalorií , **4 g** cukrů , **441 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: tikivikiniki

Odkaz: <https://srecepty.cz/rumove-kolacky-1>

Příprava

Do 240 g mouky, 160 g cukru a 160 g umletých oříšků nakrájíme 240 g másla a vypracujeme těsto. Necháme v lednici ztuhnout. Pak vyválíme plát cca 3-4 mm a vykrajujeme 2-3 cm velká kolečka. Klademe na nevymazaný plech v dostatečné vzdálenosti, hodně nabydou! Pečeme v mírné troubě, pozor, jsou velmi rychle hotová. Studené je pak spojíme krémem (200 g másla, 120 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu) a zdobíme polevou (250 g moučkového cukru, 3 lžíce teplého rumu, šťáva z citronu a 1 lžíce horké vody). Než poleva ztuhne, vmáčkneme do ní mandli nebo oříšek na ozdobu.

Ingredience

- ✓ 240 g hladké mouky
- ✓ 440 g másla (z čehož 200 g na krém)
- ✓ 530 g cukr moučka (z čehož 250 g na polevu a 120 g na krém)
- ✓ 120 g umletých lískových ořechů
- ✓ 5 lžíc rumu (z čehož 2 lžíce na krém a 3 lžíce na polevu)
- ✓ šťáva z 1 citronu
- ✓ 1 lžíce horké vody
- ✓ opražené mandle na ozdobu

Kategorie

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