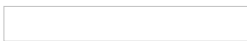


Rumové kroužky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

5045 kalorií , **11 g** cukrů , **245 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/rumove-krouzky>

Příprava

Z mouky, cukru, másla, ořechů a žloutků vypracujeme těsto a necháme 10 minut v chladu odpočinout. Vyválíme váleček, nakrájíme na kousky, spojíme do kroužků a upečeme v mírně vyhřáté troubě dorůžova. Rum zahřejeme a cukr smícháme s vanilkovým cukrem. Vychladlé kroužky namáčíme v horkém rumu a obalujeme v moučkovém cukru s vanilkovým.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 120 g cukru moučka
- 250 g másla
- 50 g mletých ořechů
- 2 ks žloutků
- 100 ml rumu
- 100 g cukru moučka na obalení
- 1 sáček vanilkového cukru na obalení

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Cukroví