

Sádlové cukroví s džemem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 10

3940 kalorií , 5 g cukrů , 21 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/sadlove-cukrovi-s-dzemem>

Příprava

Mouku, sádlo, cukr a skořici zpracujeme v těsto. Půl těsta oddělíme a do zbylé půlky zpracujeme kakao. Na plech vyložený pečicím papírem děláme kuličky, do nichž koncem vařečky děláme důlek a ty plníme marmeládou. Pečeme při 150-170° tak, aby se neroztekly.



Tip k receptu

Pokud nedávám kakao, raději si oddělím bílé těsto zvlášť a dám méně cukru, kakao trochu chuť změní, ale bílé může pro někoho být přeslazené.



Ingredience

- ✓ 25 dkg sádla
- ✓ 25 dkg hladké mouky
- ✓ 20 dkg cukru moučka
- ✓ 8 dkg kakaa
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ ovocná marmeláda dle potřeby

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Cukroví