

# Skořicové tolárky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 50min , Porce: 10

**2824** kalorií , **8 g** cukrů , **137 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/skoricove-tolariky>

## Příprava

Na vále zpracujeme mouku, 75 g moučkového cukru, tuk, vejce, mandle a rum ve vláčné těsto, které necháme v chladnu odpočinout. Vytvoříme dva válečky a ty nakrájíme na kolečka silné 5 mm. Vidličkou rozmačkáme na placičky a upečeme do růžova. Polijeme skořicovou polevou, kde utřeme 150 g moučkového cukru se skořicí a horkou vodou.

## Ingredience

- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 225 g cukru moučka
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 g nastrouhaných mandlí
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ 4 lžíce horké vody

## Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Cukroví

