

Skořicovníky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **30**

4306 kalorií , **41 g** cukrů , **277 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: katka16031

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

Příprava

Těsto: Suroviny na těsto postupně zpracujeme a necháme do druhého dne v lednici odležet. Potom těsto vyválíme, vykrajovátkem vypichujeme oválky, rozložíme na plech a pečeme v troubě vyhřáté na 190°C asi 10 minut. Náplň: Utřeme máslo s cukrem a přidáme med se skořicí. Poleva: Do prosátého cukru vmícháme rozpuštěné máslo a třeme za postupného přidávání kávy až vznikne hustá hladká poleva. Upečené cukroví necháme týden rozležet a pak spojujeme krémem. Potřeme polevou, přilepíme ořechové jádro a posypeme strouhanou čokoládou.

Ingredience

- 100 g másla
- 150 g másla
- 70 g cukru moučka
- POLEVA: 100 g cukru moučka
- NÁPLŇ: 30 g cukru moučka
- 1 lžíce rozehřátého másla
- TĚSTO: 200 g hladké mouky
- půlky vlašských jader
- 80 g mletých lískových ořechů
- 1 lžička perníkového koření
- 1 lžíce včelího medu
- 30 g medu
- 1 menší vejce
- 1/2 lžičky skořice
- 3 lžíce černé kávy
- OZDOBENÍ: 100 g strouhané čokolády

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější,
Něco extra, Rodina, Cukroví