

Smetanové marokánky od Jany



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

3356 kalorií , 14 g cukrů , 218 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanove-marokanky-od-jany>

Příprava

Plech vyložíme pečícím papírem a potřeme jej máslem. Mandle a kandované ovoce nasekáme. Mouku prosejeme. Troubu předehřejeme na 160 °C. V hrnci přivedeme za občasného míchání k varu smetanu, cukr a med. Do vroucí směsi přidáme mandle s kandovaným ovocem. Základ chvíli povaříme, sejmeme z plotny. Vmícháme prosetou mouku a důkladně zpracujeme. Z těsta klademe pomocí lžice na plech hromádky. Plech vložíme do trouby a pečeme dozlatova. Upečené marokánky se smetanou necháme vychladnout a poté je přeléváme roztopenou čokoládou. Marokánky necháme ztuhnout a můžeme se do nich pustit.

Ingredience

- ✓ 80 g hladké mouky
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 100 g másla
- ✓ 250 g kandovaného ovoce
- ✓ 300 g cukru krupice
- ✓ 250 g mandlí
- ✓ 100 g čokolády na polevu

Kategorie

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

