

Tříbarevné vánoční pracny



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2590 kalorií , **5 g** cukrů , **163 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/tribarevne-vanocni-pracny>

Příprava

Do mouky rozkrájíme tuk, přidáme ostatní ingredience a rychle spojíme. Těsto si můžeme rozdělit na 2 půlky a do jedné přidáme kakao. Těsto dáme odpočinout do lednice nejméně na 2 hodiny, nejlépe přes noc. Vychlazené těsto plníme do formiček, které jsme před tím vymazaly tukem a také vysypali hrubou moukou. Formičky rozdělíme na tři díly: Do jednoho plníme jen kakaové těsto, do druhého jen neobarvené a do třetího od každého kousek. Upečeme a ještě horké vyklápíme.



Tip k receptu

Ještě horké pracny můžeme obalit v cukru smíchaném třeba se skořicí, vanilkou nebo kakaem.



Ingredience

- ✓ 140 g másla
- ✓ 180 g hladké mouky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 70 g strouhaných vlašských ořechů
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 lžice kakaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví