



Linecké opičky

Ingredience

Na asi 20 opiček:

Na těsto:

hladká mouka: 250 g

máslo: 100 g

moučkový cukr: 70 g

žloutky: 2 ks

Na krém:

karamelové salko: 1/4 plechovky

máslo: 30 g

Na ozdobu:

čokoládová poleva

cukrová očička

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Z ingrediencí na košíčky vypracujeme hladké těsto a necháme ho hodinu v lednici vychladit. Těsto rozdělíme na poloviny. Z jedné poloviny vytvoříme malé kuličky, které vtlačíme do formiček na košíčky. Košíčky upečeme na 180 °C asi 15 minut dozlatova a necháme vychladnout. Druhou polovinu těsta...

Linecké opičky - recept

Z ingrediencí na košíčky vypracujeme hladké těsto a necháme ho hodinu v lednici vychladit. Těsto rozdělíme na poloviny. Z jedné poloviny vytvoříme malé kuličky, které vtlačíme do formiček na košíčky. Košíčky **upečeme na 180 °C asi 15 minut dozlatova** a necháme vychladnout. Druhou polovinu těsta **vyválíme na tloušťku asi 3 mm** a vykrájíme část větších koleček a dvojnásobný počet menších koleček. Kolečka pečeme **při stejné teplotě asi 8 minut**.

Změklé máslo utřeme do pěny a vmícháme karamelové salko. Košíčky **naplníme krémem**, poklademe upečenými kolečky do tvaru opičky, ozdobíme čokoládovou polevou a dáme jim očička.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí