Plnené škoricové keksíky s čokoládou

Recepty

Olovrant

Vianoce

0 min

0



2.9

974

Budete potrebovať

Hladká múka	300 gr
Práškový cukor	150 gr
Mleté vlašské orechy	150 gr
Maslo izbovej teploty	225 gr
Mletá škorica Vitana	1 a 1/2 PL
Ríbezľový džem Hamé	1 ks
Horká čokoláda na varenie	1 ks

Smotana na šľahanie	100 ml
Lentilky	1 ks

Príprava receptu

Všetky suroviny na cesto dáme do misky a ručne vypracujeme hladké cesto. Cesto zabalíme do fólie a necháme cca 30 minút odpočívať v chladničke.
Cesto rozdelíme na dve časti a na pomúčenej doske vyvaľkáme na hrúbku cca 4 mm. Vykrajujeme obľúbené tvary, podoberieme nožom a opatrne preložíme na plech.
Pečieme pri teplote 170 stupňov cca 12 – 15 minút, v závislosti od veľkosti. Vyberieme z rúry a necháme vychladnúť na plechu.
Vychladnuté keksíky zlepujeme ríbezľovým lekvárom a následne namáčame z jednej strany do čokoládovej polevy.
Tú pripravíme tak, že zahrievame spolu smotanu a čokoládu za stáleho miešania. Ozdobíme lentilkami.



Škorica mletá