

Ingrediencie

2,5 hrnčeka hladkej múky (1 hrnček - 250 ml), 1 hrnček práškového cukru, 1 kocka (250 g) gaštanového pyrė, 190 g masla, 3 žĺtka

práškový a vanilkový cukor na obalovanie

Postup

Na dosku preosejeme múku a cukor, pridáme na kocky nakrájané maslo, rozmrazené pyrė a žĺtka. Vypracujeme hladké cesto. Po častiach z cesta vyvaľkáme valček, rozkrájame ho na rovnaké veľké časti a tvarujeme rohlíčky. Pečieme na plechu vyloženým papierom na pečenie pri teplote 180 stupňov 6-8 minút. Ešte teplé obalujeme v cukru.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

