

Ingrediencie

cesto: 250 ml mlieka, 100 g rozpusteného masla, 1 vajce, 80 g kryštálového cukru, štipka soli, 500 g polohrubej múky, 30 g čerstvého droždia

d'alej: 100 g rozpusteného masla, 60 g mletých mandlí, 60 g strúhaného kokosu, 1 lyžička škoric, 30 g práškového cukru, nutella

Postup

Z uvedených surovín vypracujeme cesto ručne alebo v pekárničke. Necháme vykysnúť.

Z nakysnutého cesta odkrajujeme lyžicou rovnako veľké kúsky, rukou sploštíme, naplníme nutellou, zabalíme a sformujeme do guľičky.

Pekáč vymažeme maslom. V miske zmiešame mandle, kokos, cukor a škoricu. Každú guľičku vložíme do vlažného masla a obalíme v sypkej zmesi. Skladáme ich do pekáča tesne k sebe.

Chvíľu necháme nakysnúť a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 30 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

