

Ingrediencie

400 g hladkej múky, 180 g práškového cukru, 1 lyžica strúhanej pomarančovej kôry, 250 g masla, 2 žĺtky, pomarančová marmeláda, čokoládová poleva

Postup

Na dosku preosejeme múku s cukrom a zmiešame s pomarančovou kôrou.

Do stredu vyhĺbime jamku, do ktorého dáme žĺtka. Pridáme na kúsok nakrájané maslo a vypracujeme hladké cesto.

Necháme zabalené do druhého dňa v chlade odpočinúť. Cesto rozvaľkáme na tenko a vykrajujeme srdiečka.

Na plechu vyloženým papierom na pečenie ich upečieme pri teplote 180 stupňov cca 8-10 minút.

Po vychladnutí zlepujeme marmeládou. Polovicu každého srdiečka namáčame v rozpustenej poleve a necháme stuhnúť.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

Pomarančové srdiečka

Sobota, 22 December 2018 19:19

