

# Holandské čajové pečivo

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

300 g másla

100 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

2 vejce

sůl

citrónová kůra

400 g hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

Poleva:

100 g čokoládové polevy

20 g kokosového másla

kokosová moučka

## Postup

Máslo utřeme, přidáme cukr, vanilkový cukr, vejce sůl, citr. kůru. Potom po lžících přidáváme mouku s práškem do pečiva. Těsto plníme do sáčků se zdobítkem ve tvaru zubaté trubičky a nastříkáme ho na plech tak, aby vznikly tyčinky. Pečeme v předehřáté troubě asi 15 minut. Vychladlé tyčinky slepujeme jahodovou marmeládou. Čokoládovou polevu s kokosovým máslem rozmícháme ve vodní lázni dohladka a tyčinky ponoříme z jedné strany a obalíme v kokosové moučce.