

Hnětýnky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g rostlinného másla

350 g moučkového cukru

8 žloutků

700 g hladké mouky

2 lžíce rumu

1 lžíce šlehačky

tuk na vymazání a mouka na vysypání formiček

na ozdobu:

1 bílek

5 lžic moučkového cukru

pár kapek citronové šťávy

hotová čokoládová poleva

Postup

Ze všech přísad zpracujeme těsto a naplníme jím vymazané a vysypané kulaté formičky. Pečeme asi 30 minut v troubě vyhřáté na 200°C. Mezitím si připravíme polevu. Utřeme bílek s cukrem a citronovou šťávou do hladkého krému. Vychladlé hnětýnky ozdobíme na povrchu bílkovou a čokoládovou polevou. Část bílkové hmoty můžeme obarvit potravinářskými barvami.