

# Střapaté koláčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

300 g hladké mouky

150 g moučkového cukru

strouhaných vlašských ořechů a másla

vejce

prášek do pečiva

0,5 bal. vanilkového cukru

100 g rybízové marmelády

100 g strouhané čokolády

## Postup

Mouku, trochu prášku do pečiva a cukr přesejeme na vál, přidáme máslo, vejce, ořechy, vanilkový cukr a vypracujeme těsto, které dáme na hodinu do ledničky. Těsto rozválíme na 0,5 cm silný plát, vykrájíme kolečka a pečeme při 15 min. při 180°C. Necháme vychladnout, slepujeme teplou, rozvařenou marmeládou. Slepené koláčky potřeme po obou stranách zbývajícím marmeládou a obalujeme ve strouhané čokoládě