

Arašídové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hladké mouky

100 g práškového cukru

100 g másla nebo Hery (v původním receptu to byla Sana)

1 vejce

Pomazánka:

200 g práškového cukru

50 g másla

1 vejce

1 lžička skořice

citronová kůra

šťáva z půlky citronu

Postup

Hladkou mouku, cukr, tuk a vejce vypracujeme v těsto, které necháme půl hodiny odpočívat. Poté vyválíme tenkou placku a pomocí válečku přeneseme na vymazaný a vysypaný plech. Krátce zapečeme při teplotě 160 °C. Na těsto natřeme pomazánku a dopečeme do světlehněda rovněž při teplotě 160-170 °C. Vychladlé pocukrujeme a nakrájíme na úhledné řezy.

Pomazánka: šleháme cukr, máslo a vejce. Poté přidáme namleté arašídové máslo (měla jsem solené, které jsem propláchla vodou), skořici, kůru a šťávu.