

Skořicové dortelky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

200 g Hery nebo Sluny

250 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

0,5 lžičky skořice

70 g mletých vlašských ořechů

Na slepení pikantní zavařenina nebo krém podle chuti

Poleva:

200 g moučkového cukru přesátého

5 lžiček citrónové šťávy

1 lžička rostlinného oleje (neochuceného)

podle potřeby trochu vařící vody

ořechová jádra hrubě sekaná

Postup

Postup přípravy: Zpracujeme na vále v těsto. Necháme asi 0,5 hodiny odpočinout v chladnu. Vyválíme a vykrajujeme malá kolečka (při pečení se trochu zvětší). Upečeme na plechu vyloženém pečícím papírem a necháme vychladit. Slepujeme po 3 pikantní zavařeninou nebo libovolným krémem a celý dortíček (i strany) potřeme polevou a povrch posypeme sekanými ořechy. Na polevu všechny přísady do hladka utřeme (nešleháme!)