

Medové ořechové dortíčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

160 g hladké mouky

50 g ořechových jader

60 g moučkového cukru

skořice

vanilka

120 g másla

ořechová jádra na ozdobu

Náplň:

150 g másla

1 žloutek

1 lžíce medu

80 g moučkového cukru

1-2 lžíce rumu

čokoládová poleva

Postup

Postup přípravy: Na vál prosijeme mouku, přidáme strouhané ořechy, cukr, koření, rozemneme tuk a pomocí medu zpracujeme těsto. Necháme v chladu odpočinout, vyválíme tenký plát a vykrajujeme kolečka, která pečeme na slabě pomaštěném olechu. Upečená kolečka slepujeme máslovým krémem, poléváme čokoládovou polevou a zdobíme půlkou ořechového jádra. Na náplň utřeme máslo s medem, žloutkem a cukrem a ochutíme rumem.