

Smetanová srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

• Těsto:

- Mouka 270 g
- Máslo 250 g
- Žloutek 1 ks
- Zakysaná smetana 5 lžíce

• Ostatní:

- Bílek - na potřetí 1 ks
- Hnědý cukr - na posypání 3 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Polsko

Postup:

Z mouky, másla, zakysané smetany a žloutku vypracujeme těsto

Těsto rozválíme na hrubší plát 4 - 5 mm a formičkou vykrajujeme srdíčka nebo jiné tvary. Srdíčka pak potřeme bílkem a posypeme hnědým cukrem. Můžeme použít i bílý cukr krystal.

Smetanová srdíčka klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C asi 10 minut dorůžova. Dáváme pozor, aby nezhnědly.

Smetanová srdíčka necháme trochu vychladnout a můžeme se do nich pustit.

