

Hřebíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Hřebíček mletý 1 špetka
- Kakao 1 lžíce
- Máslo 220 g
- Cukr moučkový 80 g
- Vejce 1 ks
- Čokoláda strouhaná 100 g
- Mandle strouhané 50 g
- Hřebíčky 1 balení
- Rum 100 ml
- Med 2 lžíce

Doba přípravy: 1469 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosijeme s práškem do pečiva, mletým hřebíčkem a kakaem. Přidáme pokrájené máslo, cukr, vejce, nastrouhanou čokoládu a mandle a zpracujeme na těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie, necháme je odležet v chladu jeden den.

Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem. Odleželé těsto vyválíme na plát, vykrájíme z něj kolečka, přeložíme nožem na plech, ozdobíme hřebíčkem a pečeme ve vyhřáté troubě 7- 9 minut.

Rozmícháme rum s medem. Horká kolečka potíráme směsí rumu a medu a necháme je vychladnout.

