

Sádlové kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 15 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- marmeláda 1.5 dl
- kakao 3 lžíce
- hladká mouka 15 g
- rum 1 lžíce
- sádlo 15 g
- vlašské ořechy 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hladkou mouku, cukr prosátý s kakaem, vanilku a mleté ořechy na sucho promícháme, přidáme mírně změkklé sádlo nožem rozsekáme do směsi promícháme a zpracujeme v těsto, necháme uležet ve folii 1/2 - 1 hod (ne v chladu). Z těsta vytvoříme váleček asi 2cm průměr, nakrájíme kousky, s těch uválíme kuličky do kterých na plechu uděláme důlek opačným koncem vařešky.

Pečeme pomalu na 150°C asi 20min.

Upečené a vychladlé naplníme marmeládou (pikantní-rybízovou) promíchanou s rumem, nahoru můžeme přidat špetku mletých ořechů a necháme zaschnout a uležet.

Poznámka:

jedna porce = jedna dávka