

Dortíky s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 240 g
- cukr 120 g
- kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 2 ks
- mléko 80 ml
- olej 50 ml
- rozinky 120 g
- jablko 3 ks
- skořice 0.5 lžička
- cukr 2 lžíce
- loupané mandle 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do mísy nasypeme polohrubou mouku, cukr, kypřicí prášek, vanilkový cukr a vše dobře promícháme. Přidáme vejce, mléko, rostlinný olej a metlou umícháme hladké těsto. Do těsta přidáme rozinky. Formy na pečení vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou. Do forem vlijeme těsto

asi do jedné poloviny. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme. Jablka omyjeme, přepůlíme a vykrojíme jádřince. Nakrájíme na měsíčky, vložíme do mísy a promísíme se skořicí a cukrem. Dortíky vyndáme po deseti minutách pečení a do každé formy naskládáme měsíčky jablek. Posypeme mandlemi a dopečeme v troubě asi 15 min.