

Rozinková srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka celozrnná 50 g
- ořechy vlašské 140 g
- rozinky 160 g
- citronová šťáva 100 ml
- vejce 1 ks
- mandle oloupané spařené 30 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ořechy a rozinky (nebo sušené švestky) rozmixujeme, přidáme mouku, citronovou šťávu a bílek. Vše řádně propracujeme na hladké, nelepivé těsto, které necháme do druhého dne odležet.

Odležené těsto rozválíme na plát silný asi 5 mm a z něho pak vykrajujeme srdíčka. Potřeme je žloutkem a ozdobíme půlkou mandle.

Srdíčka rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 8–10 minut. Po upečení je necháme na plechu krátce vychladnout.

Hotová srdíčka můžeme podávat ke kávě nebo na Vánoce jako netradiční cukroví. Chutnají výtečně a jsou zdravá.