

Sladké úsměvy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Irena



Suroviny

- hladká mouka 500 g
- hera nebo máslo 250 g
- cukr moučka 125 g
- lískový oříšek mletý 30 g
- žloutek 2 ks
- mléko 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 balení
- citronová šťáva 1 lžička
- cukr moučka 1 hrst
- čokoládová poleva bílá 1 ks
- barva potravinářská červená 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, cukry oříšky, máslo a žloutky dáme na vál. Přilijeme mléko s citronovou šťávou a zpracujeme. Těsto dáme do chladu, pak rozválíme na plát a vykrájíme rty :spodní díl plný a horní vykrojený. Upečeme dorůžova. Horní díl potáhneme polevou z cukru a citronové šťávy obarvenou červenou barvou. Spodní namažeme bílou čokoládovou polevou a přiložíme horní díl.