

Anglické plněné košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 175 g
- Máslo 125 g
- Rostlinný tuk 125 g
- Smetana 40% 1 lžíce
- Koňak 1 lžíce
- **Náplň:**
- Jablka 100 g
- Kandovaná pomerančová kůra 15 g
- Hroznové víno oloupané 75 g
- Mandle sekané 2 lžíce
- Cukr hnědý 75 g
- Máslo 20 g
- Koňak 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Velká Británie

Počet porcí: 8

Postup:

Z mouky a másla prsty vypracujeme drobenku, přidáme smetanu, koňak a žloutek a rychle zpracujeme na jemné těsto, které uložíme na hodinu do ledničky. Rozválíme natenko a vykrajujeme

kolečka, která dáme do formiček. Smícháme suroviny na náplň a směsí naplníme formičku. Z dalšího kolečka vytvoříme pokličku s vykrojenou hvězdičkou. Odkrojené zbytky můžeme použít jako poklop na jiné bábovičky. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut dozlatova. Vychladlé posypeme moučkovým cukrem.