

Maková kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- vlašské ořechy 50 g
- rozinky 100 g
- mletý modrý mák 100 g
- med 1 lžíce
- na posypání válu mletý mák 1 ks
- neslazené mandle 15 plátek
- trocha cukrářského zdobení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Ořechy umeleme. Rozinky krátce povaříme a poté je rovněž umeleme. Mletý mák smícháme v míse s ořechy, rozinkami a medem. Směs dobře promícháme a necháme v lednici tuhnout asi 30 minut. Těstíčko rozválíme na vále posypaném vrstvou mletého máku na plát silný asi 3-5 mm. Tvořítkem vykrojíme kolečka. Doprostřed kolečka vtiskneme plátek mandle a po stranách ozdobíme cukrářským zdobením.