

# Očka s malinovým džemem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- polohrubá mouka 400 g
- cukr krystal 270 g
- sůl 0.5 lžice
- máslo 160 g
- žloutek 2 ks
- bílek 1 ks
- Extra jam malina od Hamé 1 sklenice

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Mouku smícháme s cukrem a solí. Přidáme změkklé máslo a žloutky s bílkem. Hněteme na vále rukama, dokud se všechny suroviny nespojí a nevznikne hladké těsto. To zabalíme do fólie a necháme v chladu minimálně hodinu odležet.

Potom těsto opět prohněteme a lžičkou z něj vykrajujeme stejnoměrné kousky, ze kterých tvoříme kuličky. Klademe je na plech vyložený pečicím papírem.

Pomocí konce měchačky uděláme v každé kuličce důlek a lžičkou jej naplníme džemem. Cukroví pečeme v troubě při 160 °C zhruba 12–15 minut.

Po upečení postavíme plechy na mřížku, kde necháme kolečka zcela vychladnout.