

Dvoubarevné pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladka mouka 500 g
- máslo 220 g
- cukr moučka 200 g
- vejce 2 ks
- kakao 2 lžíce
- kypřicí prášek 1 špetka
- vlašské ořechy 50 g
- kůra z citronu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Na vále zpracujeme těsto, rozdělíme je na půl a do jedné poloviny přidáme ořechy a kakao. Do druhé zase citronovou kůru. Těsto pak necháme 1 hodinu odpočinout.

Z obou těst vytvoříme dlouhý váleček, který nakrájíme na stejně velké kousky. Do formiček rohlíčků vmáčkneme do poloviny hnědé a do druhé poloviny světlé těsto. Pečeme při 180 °C asi 15 minut do zlatavé barvy světlého těsta.