

Žloutkové piškotky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- Žloutky 160 g
- Hladká mouka 160 g
- Čokoládová poleva 300 g
- **NÁPLŇ**
- Sušené mléko 80 g
- Krupicový cukr 100 g
- Med 2 lžíce
- Kokos 100 g
- Piškotové drobečky 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Změklé nakrájené máslo vyšlehejte s cukrem do pěny. Za stálého šlehání přidávejte žloutky a nakonec prosátou mouku. Těsto naplňte do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a na plech vyložený pečicím papírem „stříkejte“ malé podlouhlé piškotky.

Pečte je v troubě předehřáté na 180 °C asi 15 minut. Po upečení nechte piškotky vychladnout a teprve pak je opatrně odtrhávejte od pečicího papíru.

Pustíte se do náplně: 200 ml vody svařte se sušeným mlékem, cukrem, medem a kokosem. Nechte vychladnout a vmíchejte nastrouhané piškoty. Náplň dejte do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou, nastříkejte na polovinu piškotek a slepte s druhou polovinou. Nakonec cukroví ozdobně přestříkejte rozehřátou polevou nebo ho do poloviny namáčejte v rozehřáté polevě.