

Dvoubarevné pracny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 400 g
- práškový cukr 400 g
- 100% rostlinný ztužený tuk 300 g
- mleté ořechy 100 g
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

K prosáté mouce a moučkovému cukru nastrouháme tuk a ořechy, zpracujeme těsto. Vyzbrojíme se trpělivostí, těsto se hůře zadělává.

Zpracované těsto rozdělíme na dvě poloviny a do jedné zpracujeme 2 lžíce kakaa.

Těstem plníme nevymazané!!! Formičky, dáváme vždy trochu světlého a trochu tmavého těsta. Plníme jen do půlky obsahu formiček, protože pracny se při pečení vyfouknou.

Pečeme při 180 °C asi 10 minut.

Vyklepáváme vlažné. Podle chuti můžeme obalit v moučkovém cukru.

