

Pracny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 15

- polohrubá mouka 350 g
- máslo 260 g
- moučkový cukr 250 g
- jemně mleté vlašské ořechy 120 g
- kvalitní holandské kakao 50 g
- mletá skořice 2 lžička
- mletý hřebíček 7 ks
- mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Z mouky, změkklého másla a ostatních ingrediencí vypracujeme lesklé těsto. Mějme trpělivost, zpracování těsta na pracny trvá delší dobu. Vypracované těsto zabalíme do potravinářské fólie a přes noc necháme uležet.

Těsto tvarujeme do formiček, uvnitř musí být tenké, okraje uhlazené. Formičky na pracny nevymazáváme, jejich teplota by měla být stejná jako teplota těsta.

Naplněné formičky vkládáme na plech, společně pečeme vždy stejné velikosti, aby se stejnoměrně propékaly. Pečeme při 180 °C, těsto se ve formičkách nejprve zvedne, poté splaskne. Formičky

vyndáváme, když jsou ve středu jakoby gumové. Když mírně vystydnou, vyklepneme je. Do zchladlých formiček dáme novou dávku, aniž bychom je vymazávali.