

Pečené plněné košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 100 g
- polohrubá mouka 260 g
- kakaový prášek 30 g
- máslo 150 g
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- **náplň**
- dětské piškoty 30 g
- máslo 80 g
- vlašské ořechy 60 g
- vejce 2 ks
- cukr moučka 90 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, cukru, změkklého másla a kakaa vypracujeme těsto, které necháme v chladu alespoň 2 hodiny odpočinout.

Mezitím si utřeme náplň. Smícháme cukr, máslo, mleté vlašské ořechy, mleté piškoty a spojíme 2 celými vejci.

Těsto vtlačujeme do formiček tak, aby bylo ještě místo na náplň. Náplně dáváme malou kávovou lžičku.

Naplněné košíčky pečeme od oka, když náplň zrůžoví, jsou hotové.

Vychladlé pečené plněné košíčky poléváme čokoládovou polevou a zdobíme půlkou ořechu nebo podle vlastní fantazie.