

Marokánky ze smetany

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- kandovaná citrusová kůra 120 g
- nesolené arašídy 125 g
- **těsto**
- hladká mouka 12 lžíce
- máslo nebo Hera 25 g
- cukr krupice 100 g
- smetana ke šlehání (33%) 125 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Svaříme v kastrolu šlehačku, tuk a cukr. Odstavíme a vmícháme mouku (po lžících). Přidáme ovoce a oříšky.

Ze směsi klademe na plech malé hrudky, které pomocí vidličky lehce zmáčkeme do tvaru marokánek. Pečeme při 210 °C asi 5 - 10 minut. Vychladlé marokánky máčíme v čokoládové polevě z jedné strany.

Rozinky do marokánek nepřidávám, protože ty se hodně pálí.