

Sladké prsty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 2 lžička
- kakao 1 lžička
- polohrubá mouka 0.5 hrnek
- vanilkový cukr 1 lžička
- máslo 45 g
- mléko 2 lžíce
- loupané mandle 12 ks
- **podle potřeby**
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V misce si promícháme všechny suroviny - cukry, mouku, mléko, máslo a kakao.

Z hmoty tvarujeme prsty, v kloubech uděláme rýhy párátkem, místo nehtů dáme loupané mandle. Sladké prsty poklademe na plech vyložený pečicím papírem a upečeme.

Po vychladnutí sundáme mandli, namažeme pod tím marmeládou a znovu přilepíme, potřeme i konce prstů.

Sladké prsty naaranžujeme na talířek nebo tácek a už si jen pochutnáváme.