

Plněné trojhránky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana kysaná 100 g
- skořice 1 ks
- mouka hladká 250 g
- máslo 80 g
- ořechy lískové 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- marmeláda 1 ks
- cukr moučka 60 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál prosejeme mouku, přidáme moučkový a vanilkový cukr, tuk, smetanu, citronovou šťávu a vypracujeme vláčné těsto. Odložíme ho na několik hodin do chladničky. Meruňkovou marmeládu promícháme s najemno nakrájenými oříšky a skořicí. Z těsta vyválíme plát silný asi 2 mm a formičkou vykrájíme čtverečky. Přeneseme je na plech, do středu dáme trochu meruňkové náplně, přehneme do tvaru trojúhelníku a potřeme žloutkem rozšlehaným se zakysanou smetanou a s cukrem. Koláčky pečeme asi 10 minut.