

Cukrové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice (do sněhu) 100 g
- cukr moučka 50 g
- sekané mandle 1 balíček
- vejce 2 ks
- marmeláda 1 sklenice
- směs hladké a polohrubé mouky 300 g
- máslo 150 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo, žloutky a cukr ušleháme do pěny, potom přidáváme mouku, půlku hladké a druhou půlku polohrubé. Na vále zpracujeme v těsto. Na pomoučněném vále vyválíme placku a vypichujeme kolečka.

Koláčky přendáme na plech, do každého uděláme palcem jamku, vložíme do trouby a do světle růžové barvy upečeme. Necháme je na plechu. Do jamek dáme kousek marmelády a okolo uděláme ze sněhu věneček a posypeme sekanými loupanými mandlemi. Pak dáme cukrové koláčky zpět do trouby a opatrně zapékáme.

Na sníh si do husté konzistence ušleháme 2 bílky s 100 g cukru. Dáme do plátěného pytlíku se

zdobítkem jako na dort.