

# Sladké mini hot-dogy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **na ozdobu**
- potravinářské barvivo v tubě 2 ks
- **náplň**
- vlašské ořechy 1 ks
- **těsto**
- tuk na pečení 150 g
- cukr moučka 50 g
- žloutek 1 ks
- hladká mouka 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Mouku, cukr, žloutek a tuk zpracujeme v těsto, které necháme asi tak hodinu odležet v lednici.

Pak si těsto vezmeme a uděláme malé pacičky. Do nich dáme půlky vlašských ořechů a vytvarujeme do tvaru hot-dogů. Hot-dogy poklademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme asi 20-30 minut ve vyhřáté troubě.

Až sladké mini hot-dogy vystydnou, tak je ozdobíme červeným a žlutým barvivem v tubě

