

Mandlové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá výběrová mouka 350 g
- sůl 1 lžička
- kysaná smetana 2 dl
- rostlinný tuk na pečení 250 g
- **na ozdobu**
- mandle 1 ks
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, margarínu, smetany a soli vypracujeme těsto, které necháme asi půl hodiny odležet. Potom dvakrát těsto v půlhodinových intervalech rozválíme a složíme. Potřetí těsto už jen rozválíme na velikost plechu.

Vyválené těsto dáme na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme nahrubo nakrájenými mandlemi. Ještě za syrova těsto rádýlkem nakrájíme na asi 2 cm velké kostky a dáme upéct.

Upečené mandlové kostky od sebe oddělíme. Je to originální a velmi chutné pečivo.

