

Tlačená hadí hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 100 g
- kakaový pudinkový prášek 2 ks
- máslo 200 g
- hladká mouka 250 g
- vejce 1 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- **na ozdobu**
- barevný máček 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny přísady smícháme v hladké těsto. Těsto dáme na hodinu do chladu ztuhnout a odpočinout.

Připravíme si dobře umytý lis na česnek. Kousky těsta vytlačujeme na plech s pečícím papírem. Tvoříme hromádky připomínající klubka hadů. Tlačená hadí hnízda posypeme barevnými perličkami. Tlačená hadí hnízda pečeme v mírné troubě 15 - 20 minut.

Tlačená hadí hnízda necháme vychladnout a můžeme podávat.