

Mandlové trojúhelníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 0.5 lžíce
- sůl 1 špetka
- mléko 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 200 g
- hladká mouka 250 g
- cukr 100 g
- **podle potřeby**
- mandle 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience smícháme v těsto. To znamená, že zpracujeme změkklé máslo s cukrem, moukou, špetkou soli, práškem do pečiva a mlékem.

Těsto vyválíme asi na stéblo silné (těsto pečením nabude) a vykrájíme trojúhelníčky. Nebo můžeme na plechu tvarovat něco jako stříšky. Na každý kousek přitlačíme půlku mandle.

Mandlové trojúhelníčky pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Podáváme jako každé jiné cukroví, jsou moc dobré!

