

Měkké pracny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- polohrubá mouka 700 g
- mletý hřebíček 2 ks
- kakao 4 lžička
- vlašské ořechy 200 g
- citron 0.5 ks
- mletá skořice 0.5 lžička
- Hera 100 g
- máslo 400 g
- cukr moučka 240 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto můžeme připravit i z poloviční dávky. Ořechy najemno umeleme. Heru a máslo necháme trochu povolit, aby šla dobře propracovat. Nastrouháme citronovou kůru.

Do hlubší mísy vsypeme všechny přísady a důkladně prohněteme, aby se nám vše pěkně spojilo. Uděláme dva válečky a dáme je do chladna, aby těsto ztuhlo. Alespoň 1 hodinu, nejlepší je ale do

druhého dne.

Vychladlé těsto si rozkrájíme na malé kostičky, které vmačkáváme do formiček. Pracny pečeme v předehřáté troubě při 170 °C asi 12 - 15 minut. Jestli jsou pracny upečené zjistíme tak, že lehce prstem zkusíme promáčknout. Pokud se již nepropadají, vyndáme je a vyklepáváme z formiček. Pracny skladujeme v chladné místnosti, aby byly křehké.

Kdo má rád, může při dávání na mísu s pracnami pocukrovat moučkovým cukrem.