

Smetanová srdíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- hnědý cukr 1 ks
- **na potřetí**
- bílek 1 ks
- **těsto**
- mouka 270 g
- máslo 250 g
- žloutek 1 ks
- zakysaná smetana 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, másla, zakysané smetany a žloutku vypracujeme těsto

Těsto rozválíme na hrubší plát 4 - 5 mm a formičkou vykrajujeme srdíčka nebo jiné tvary. Srdíčka pak potřeme bílkem a posypeme hnědým cukrem. Můžeme použít i bílý cukr krystal.

Smetanová srdíčka klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C asi 10 minut dorůžova. Dáváme pozor, aby nezhnědly.

Smetanová srdíčka necháme trochu vychladnout a můžeme se do nich pustit.