

Arašídové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- arašídý NESOLENÉ 125 g
- moučkový cukr 100 g
- hladká mouka 125 g
- žloutek 1 ks
- máslo HERA 125 g
- MARMELÁDA NEBO NUTELA 1 ks
- čokoláda na vaření nebo poleva 1 balení
- pečící papír 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Arašídý jemně umeleme a ze zbytku surovin vypracujeme těsto. Necháme jej v lednici odležet asi hodinu. Poté si pomůžeme válečkem a vyválíme těsto na tenký plát z kterého vykrajujeme kolečka a klademe je na plech s pečícím papírem.

Pečeme v troubě na 175°C dorůžova. Po vychladnutí lepíme kolečka k sobě marmeládou a nebo nutelou a políváme je a nebo můžeme i namáčet v čokoládě a můžeme je ozdobit i mandlemi a nebo barevným posypem.