

Měsíční cookies plněné krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 12

• TĚSTO

- rostlinný tuk Hera 140 g
- prášek do pečiva Dr. Oetker 0.5 ks
- hladká mouka 220 g
- vaječný žloutek 2 ks
- moučkový cukr 80 g

• krém

- Krémová náplň vanilková Dr. Oetker 1 balení

• poleva

- pražené lískové oříšky 100 g
- bílá čokoláda 145 g
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Smíchejte moučkový cukr, mouku a prášek do pečiva a přidejte změkklou Heru. Poté přidejte žloutky a vypracujte těsto dohladka.

Těsto vyválíme na mouku poprášeném povrchu na 3-4 mm tenké těsto. Vykrajujeme kruhy o průměru 5 cm. Kruhy rozkrojte na polovinu (vytvoříte měsíc). Pečte v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova a nechte odpočinout.

Spojte vždy dvě cookies krémem a dejte do lednice vychladnout.

Zatímco jsou cookies v lednici, rozpustěte bílou čokoládu s olejem ve vodní lázni. Ponořte jednu stranu spojených, vychladlých cookies do čokolády a ihned posypte praženými oříšky.