

Tolárky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 150 g
- cukr moučkový 75 g
- máslo 100 g
- vejce 1 ks
- mleté mandle 100 g
- rum 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, necháme odpočinout v chladu, rozválíme dva válečky a rozkrájíme na kolečka tloušťky 5 mm. Kolečka vidličkou rozmačkáme na placičky a upečeme dorůžova. Vychladlé tolárky potřeme polevou ze 150 g moučkového cukru, 2 lžiček skořice a asi 4 lžic horké vody. Pokud je poleva příliš hustá, přidáme více vody.