

Slepované cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 210 g
- cukr moučkový 70 g
- máslo 140 g
- ořechy mleté 40 g
- kakao 20 g
- mletá skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, vyválíme, vykrajujeme oválky (srdíčka) a upečeme. Slepujeme kakaovým krémem, vrch polijeme čokoládou a ozdobíme mandlí.