

Kávová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 0.5 kg
- Cukr 170 g
- Mletá káva 1 lžička
- Žloutky 3 ks
- Vejce 1 ks
- Máslo 300 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Máslo 250 g
- Cukr 150 g
- Vařená káva 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny zpracujeme v těsto a vykrajujeme malá kolečka. Dáme je péct do mírné trouby. Hotová kolečka necháme vychladnout a slepujeme kávovou náplní, kterou připravíme z másla, cukru a trochu vařené kávy. Hotové poléváme čokoládou a zdobíme mandlí.