

Medové tortily

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 250 g
- cukr moučkový 100 g
- mléko 1 lžíce
- med 150 g
- žloutek 2 ks
- soda 1 špetka
- **Krém**
- smetana ke šl. 250 g
- krystal 90 g
- vanilkový cukr 1 ks
- ořechy mleté lískové 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, vyválíme, vykrajujeme kolečka, upečeme a ihned po vytažení z trouby stáčíme pomocí kužele do kornoutků. Pečte jen pár kusů, abyste stihli stáčet, jinak velmi rychle ztuhnou (po naplnění krémem změknu). Okraje máčíme do čokolády a strouhaných lískáčů. Plníme krémem