

Kávová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 250 g
- cukr moučkový 70 g
- máslo 150 g
- žloutek 1 ks
- ořechy mleté 50 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Přidejte trochu kávového odvaru – 3 lžičky (1-2 lžičky mleté kávy přelijeme trochou vařící vody, necháme odstát, studený přelijeme přes plátýnko). Utřeme máslo s cukrem a žloutkem, přidáme ořechy, mouku, kávu. Zpracujeme těsto, necháme v chladu hodinu odležet. Vyválíme mezi 2 máslovými papíry, vykrajujeme kolečka a na plechu vyloženém pečicím papírem upečeme. Vychladlá slepujeme máslovým krémem ochuceným kávou, polijeme čokoládovou (kávovou) polevou a zdobíme půlkou lískového oříšku.