

Marcipánové mušle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- sušené mléko 300 g
- cukr moučkový 250 g
- máslo 200 g
- bílek 2 ks
- kokosová moučka 80 g
- citronová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Zpracujeme těsto, vtlačíme do formiček mušliček vysypaných cukrem. Vyklopíme a necháme do druhého dne zaschnout. Spojujeme máslovým krémem vždy dvě k sobě a necháme trochu pootevřené. Do krému vložíme marcipánovou růžičku nebo 2 cukrářské perličky.