

Skořicové dortíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 210 g
- cukr moučkový 70 g
- Hera 140 g
- ořechy mleté 40 g
- mletá skořice 1 lžička
- citronová kůra 1 lžička
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, necháme v chladničce odpočinout. Vyválíme, vykrajujeme kolečka nebo oválky a upečeme. Polovinu koleček potřeme čokoládovou polevou a přilepíme 1/2 oloupané mandle. Kolečka slepujeme oříškovou nádivkou. Utřeme 80 g krupicového cukru se 2 žloutky, 1 vanilkovým cukrem po pěny. Přidáme 100 g mletých ořechů, 1 lžičku kyselého zavařeniny a 1/2 lžíce rumu.