

Lískooříškové tlapky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 350 g
- Moučkový cukr 240 g
- Změklé máslo 240 g
- Mleté lískové oříšky 100 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Mletá skořice 1 špetka
- Hřebíčky 3 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku prosejeme do velké mísy, přidáme špetku skořice a v hmoždíři roztlučený hřebíček, změklé máslo, nejemno nastrouhanou citronovou kůru a vejce. Ze surovin zpracujeme rukama těsto, kterým naplníme formičky na medvědí tlapky, případně jiné tvary na pracny. Cukroví pečeme při teplotě 180 °C dorůžova. Horké kousky vyklopíme, podle chuti je můžeme obalit v moučkovém cukru s vanilkou.

Počet: 40 ks

Cena cca: 90 Kč