

Mandlové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

- polohrubá mouka 200 g
- moučkový cukr 50 g
- hera 150 g
- žloutky 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- marcipánová hmota 50 g
- bílek na potřeni 1 ks
- moučkový cukr na posypání 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Prosátou mouku s moučkovým cukrem, herou, žloutky a vanilkovým cukrem propracujeme s marcipánkou. Hotové těsto necháme v chladu 30 minut odležet. Pak z těsta uděláme váleček, který rozkrájíme na 40 kousků a z každého uděláme kuličku.

Kuličky rozložíme na plech, potřeme rozšlehaným bílkem a do každé vmáčkne ze stran tři půlky mandlí.

Vložíme je do vyhřáté trouby a pečeme při 180°C asi 15 minut. Necháme krátce vychladnout úplně. Posypeme moučkovým cukrem.

Poznámka:

1 porce asi 300 kJ/71 kcal