

Chobotničky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 400 g
- Cukr 200 g
- Mleté ořechy 150 g
- Hera 200 g
- Vejce 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Citrónová kůra 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Čokoláda na dozdobení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto, které vložíme do ledničky cca na hodinu vychladit. Na pomoučněném vále rozvalujeme placky 3 - 4 mm silné a formičkou vykrajujeme vajíčka (8cm). Vykrájené tvary přendáme na plech s pečícím papírem a nožem rozkrojíme a vytvarujeme chapadla (viz obrázek). Upečeme v troubě vyhřáté na 180 - 200 °C a vychladlé dozdobíme (očka).