

Skořicová klubíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 250 g
- Cukr moučka 100 g
- Kakaový pudink 2 balíček
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Skořice 1 lžíce
- Máslo nebo Hera 200 g
- Vejce 1 ks
- Perličky na zdobení 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Postup je jako ve většině vyzkoušených receptů hodně jednoduchý. Smíchejte všechny uvedené suroviny (samozřejmě kromě perliček) a vypracujte z nich hladké těsto. Asi bych ho tentokrát ani nenechávala odpočinout v lednici, protože by pak mohlo být moc tuhé a trhalo by se. Jen ať zůstane tuk pěkně změkklý!

Potom si k ruce vezměte zmíněný dáblův stroječek (= lis na česnek), pořádně ho omyjte, aby zmizelo česnekové aroma, a můžete tvořit. Je to trochu piplačka, protože z jedné dávky, kterou napěchujete do lisu, by bylo klubíčko moc malé. Proto je třeba lis naplnit, trochu promáčknout a ještě tak dvakrát znovu napěchovat, dokud nemáte dost prošlých "vlásků". Z pramínků pak v dlani stáčejte klubíčka a pokládejte je na plech na pečicí papír.

Už v původním receptu se píše, že každé klubíčko bude jiné a že se vám stejná dvojčátka prostě vyrobit nepovede. A tak se s tím smiřte a zas tak úzkostlivě se s klubíčky nemazlete! Ještě před pečením je posypte stříbrnými kuličkami a šup s plechem do trouby. Pečte na 180 stupňů asi 7

minut. Vychladlá klubička ještě můžete přendat do malých košíčků a servírovat.