

Košíčky Izidor

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 210 g
- Kakao 20 g
- Cukr moučka 70 g
- Mleté ořechy 40 g
- Tuk 140 g
- Skořice 2 špetka
- Citronová kůra 1 lžička
- Vanilkový cukr 0.5 balíček
- **NÁPLŇ**
- Rybízová marmeláda 1 sklenice
- Mleté ořechy 300 g
- Cukr moučka 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze surovin na těsto vypracujte hladkou pevnou hmotu.

Těsto nemusíte ani nechávat odpočinout, ještě čerstvé a trochu tvárné ho plňte do formiček na košíčky. Nezapomeňte v každé udělat důlek, aby bylo kam dát rybízovou náplň. Pečte v předehřáté troubě asi 12 minut na 170 stupňů.

Košíčky nechte vychladnout a mezitím si připravte slibovanou sladkou náplň. Opět smíchejte všechny uvedené přísady a na košíčky prsty vršte malé kopečky. Ty nakonec polijte čokoládou, nechte

ztuhnout a máte hotovo.