

Kočičí tlapky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 60 g
- Vanilkový cukr Dr. Oetker 1 balíček
- Mandlové aroma Dr. Oetker 1 lžička

- Hera 150 g
- Hladká mouka 190 g

• NÁPLŇ

- Džem 100 g

• NA OZDOBU

- Tmavá poleva Dr. Oetker 1 balíček
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Na přípravu těsta ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vejce, cukr, vanilínový cukr, aroma a změkrou Heru. Přidáme mouku a vymícháme do hladka.

2. Těsto ihned naplníme do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme kapky o velikosti vlašského ořechu. Vložíme do trouby a pečeme.

3. Vychladlé pečivo slepujeme džemem. Polevu rozehřejeme podle návodu na obale a špičky kočičích tlapek do ní namáčíme. Lehce poprášíme moučkovým cukrem.

