

Mandlové hříbečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mandle 120 g
- Moučkový cukr 120 g
- Bílky 1 ks
- Čokoláda na vaření 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Z mandlí, cukru a bílku vypracujeme těsto. Přendáme do silnějšího igelitového sáčku a na vále pomocí válečku zpracujeme. Hmotu rozdělíme na dvě části. Z jedné uděláme nožičky. Do druhé poloviny vmícháme najemno nastrohanou čokoládu, tak hmotu obarvíme nahnědo, a vytvarujeme z ní hlavičky.
2. Hříbky postavíme na pečicí plech vyložený papírem a ve velmi vlahé troubě usušíme.