

Slepované pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 350 g
- Cukr moučka 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutky 2 ks
- Mletá skořice 2 špetka
- Nastrouhaná citronová kůra 2 lžička
- Máslo 300 g
- Oloupané mleté mandle 200 g
- Malinový džem 1 sklenice

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na vál prosejte mouku, udělejte důlek, do něj vložte dva žloutky, přidejte oba cukry, citronovou kůru a mletou skořici. Přidejte pokrájené máslo, mleté mandle a z přísad vypracujte hladké těsto, které dejte na několik hodin do chladu. Z těsta vyválejte plát silný asi 2 až 3 mm a formičkou vykrajujte nejrůznější tvary. Vyrovnajte je na plechy vyložené pečicím papírem a upečte v troubě vyhřáté na 180 °C. Slepujte po dvou malinovým nebo jiným pikantním džemem. Podávejte posypané cukrem moučkou.