Srdíčka s marmeládovou náplní

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Mleté lískové ořechy 50 g
- Pudinkový prášek s čokoládovou příchutí 1.5 balíček
- Cukr krystal 80 g
- Strouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- Perníkové koření 0.5 lžička
- Kypřící prášek do pečiva 1 lžička
- Máslo 80 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Voda podle potřeby 1 lžíce
- **NA ZDOBENÍ A PLNĚNÍ**
- Cukr krystal 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mletá skořice 1.5 lžička
- Jahodová marmeláda 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Mouku, ořechy, pudinkový prášek, cukr, pomerančovou kůru, perníkové koření, prášek do pečiva a špetku soli důkladně promíchejte. Přidejte máslo a vejce a vypracujte hladké těsto. Pokud je těsto příliš suché a drobí se, přidejte trochu vody. Ještě jednou promíchejte, z těsta vytvarujte bochánek, zabalte ho do fólie a dejte do lednice asi na hodinu.

2. Na pomoučené desce rozválejte těsto na plát silný asi 3 mm a formičkou z něj vykrajujte srdíčka. Rozložte je na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě 10 až 12 minut.

3. Cukr krystal a vanilkový cukr smíchejte se skořicí. Srdíčka slepujte po dvou marmeládou a obalte v cukrovo-skořicové směsi.