

Mandlové preclíky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 75 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Cukr krystal 140 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Mandlová esence 2 kapka
- Hladká mouka 200 g
- Mleté mandle 50 g
- Prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z másla, vanilkového cukru a 100 g krystalového cukru vyšlehejte světlý krém. Přidejte vejce, 1 žloutek, citronovou kůru, mandlovou esenci a vařečkou vmíchejte mouku s práškem do pečiva a mandlemi. Vzniklé těsto rozdělte na polovinu, vytvarujte 2 válečky a dejte na 2 hodiny do lednice. Válečky nakrájejte na kousky dlouhé 1,5 cm, dlaní z nich vyválejte válečky o průměru tužky a vytvarujte preclíky. Položte je na plech vyložený pečicím papírem a potřete směsí se žloutku a jedné lžičky vody. Potřené preclíky posypte zbývajícím cukrem a upečte v troubě předehřáté na 180°C asi 11 minut.