

Pracny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 175 g
- Mleté ořechy 100 g
- Máslo 125 g
- Moučkový cukr 125 g
- Hřebíček 1 ks
- Skořice 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Hladkou mouku promícháme s ořechy, kakaem, moučkovým cukrem, vejcem a změkklým máslem. Přimícháme rozdrcený hřebíček, skořici a špetku nastrouhané citronové kůry. Promícháme a poté vypracujeme v hladké těsto. Necháme v lednici hodinu odpočinout.
2. Těstem plníme formičky a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Po upečení můžeme pracny obalit v moučkovém cukru.