

VÁNOČNÍ MINIŠTOLY OD ZDENIČKY HLADKÉ

POČET KUSŮ: 2 plechy
DOBA PŘÍPRAVY: asi 20 minut
DOBA PEČENÍ: asi 12 minut

PŘÍSADY NA TĚSTO:

250 g hladké mouky
1 zarovnaná kávová lžička kypřicího prášku do pečiva
1 špetka soli
75 g cukru
1 balíček vanilínového cukru
100 g kandované citronové kůry
50 g rozinek
50 g mletých mandlí
150 g změkklé Hery
1 vejce
1 polévková lžice rumového aroma (*může být Božkov?*)

NA POSYPÁNÍ:

50 g moučkového cukru

JEŠTĚ POTŘEBUJEME:

- plech na pečení
- papír na pečení

(Zdenička nám zapoměla napsat troubu a válel, váleček...)

PŘÍPRAVA:

1) Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, kypřicí prášek, sůl, cukr, vanilínový cukr, citronovou kůru, rozinky a mandle. Přidáme Heru, vejce, aroma a vše zpracujeme na vále do hladka (*jako paní Hladká ☺*).

2) Z těsta vytvarujeme na lehce pomoučené pracovní ploše válečky o průměru asi 1 cm a nakrájíme na kousky o délce asi 4 cm. Vždy dva kousky položíme vedle sebe, do středu položíme třetí kousek a lehce přitlačíme do tvaru štol. Miništoly naskládáme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do předehřáté trouby a pečeme:

Elektrická trouba: 180°C

Horkovzdušná trouba: 160°C

Plynová trouba: stupeň 2–3

Doba pečení: asi 12 minut

3) Vychladlé cukroví posypeme moučkovým cukrem.



DOBROU CHUŤ!