





Pomerančové cukroví

Ingredience

špaldová mouka: 200 g

pomerančová čokoláda: 200 g
šťáva z pomeranče: 1 PL
třtinový cukr: 50 g
máslo: 50 g
vejce: 2 ks
prášek do pečiva: 1 KL
cukr krystal na obalení
cukr moučka na obalení

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Nad párou rozpustíme pomerančovou čokoládu s máslem. Necháme čokoládu zchladnout. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, přimícháme čokoládu a pomerančovou šťávu. Ze všech surovin vypracujeme lepkavé těsto, které dáme alespoň na hodinu odpočinout do lednice. Z...

Pomerančové cukroví - recept

Nad párou rozpustíme pomerančovou čokoládu s máslem. Necháme čokoládu zchladnout. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, přimícháme čokoládu a pomerančovou šťávu. Ze všech surovin vypracujeme lepkavé těsto, které dáme alespoň na hodinu odpočinout do lednice.

Z těsta tvarujeme stejně velké kuličky, které obalujeme nejprve v krystalovém cukru a poté v moučkovém cukru. Kuličky vyskládáme na plech s pečícím papírem. **Pomerančové cukroví** pečeme **při 170 °C asi 10 minut.**

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí