Babské prsty (Halloween)

Recepty

Dezerty

Oslava

30 min

25



2.8

1022

Budete potřebovat

Mouka hladká	300 g
Vanilkový cukr Vitana	1 ks
Kypřící prášek Vitana	½ ks
Změklé máslo	200 g
Vejce	1 ks
Žloutek	1 ks
Mandle na zdobení	

Červenou barvu

Jahodovou marmeládu

Příprava receptu

Těsto na prsty »
Postup: Do mísy prosejte mouku, do které zamícháte kypřící prášek. V mouce si vytvořte důlek. Do středu mouky nakrájejte máslo, oslaďte vanilkovým cukrem. Tuk spojte s vejcem a žloutkem. Nakonec vpravte do tuku mouku. Těsto bude tuhé, ale pro vrásčitý tvar bude vyhovovat. Vytvořte si kuličky, které vytvarujete do válečku. Nožem naznačte klouby a svraštělou kůži. Rozpulte si blanšírované mandle. Konec válečku si lehce pomašlujte bílkem a vmáčkněte mandle. Pečte na 180 °C 10 – 15 minut. Hotové prsty dozdobte barvou nebo jahodovou marmeládou.



Kypřicí prášek do pečiva



Vanilkový cukr