Valentýnská srdíčka

Recepty

Dezerty

Oslava

30 min

4



3.0

1944

Budete potřebovat

Mouka hladká celozrnná pšeničná	230 g
Cukr moučka	75 g
Vanilkový cukr Vitana	1 ks
Máslo	150 g
Vejce	1 ks
Citrónová kůra Vitana	6 g
Kypřicí prášek Vitana	7 g
Kakao tmavé	20 g

Potravinářská červená barva

Příprava receptu

Do celozrnné mouky zamíchejte citrónovou kůru a kypřicí prášek. Do povoleného másla vmíchejte cukr a vejce. Spojte sypkou část máslem, vytvořte těsto a rozdělte ho na dva díly. Jeden díl obarvěte červenou potravinářskou barvou a druhý ochuťte a obarvěte kakaem. Těsta zabalte a nechte v lednici hodinu vychladit. Každou část pak vyválejte na cca 3mm tloušťku a vykrojte srdíčka. V srdíčku vykrojte další menší srdíčko. Vykrojte stejně červených a stejně kakaových srdíček. Středy u srdíček pak vyměňte. Srdíčka pečte na 180 °C asi 5-7 minut.



Citrónová kůra



Kypřicí prášek do pečiva



Vanilkový cukr