

MEDVĚDÍ TLAPIČKY OD STAŘENKY



INGREDIENCE

250 g – másla

250 g – moučkového cukru

380 g – hladké mouky

80 g – oříšků

1-2 – vejce

1/2 – prášku do pečiva

1 kávová lžička – skořice

1 polévková lžice – kakaa

1 špetka – mletého hřebíčku

1. V prvním kroku si vytvoříme těsto. Všechny sypké suroviny důkladně v misce promícháme, přidáme vejce, změkklý tuk a vypracujeme těsto. Těsto na chvíli odložíme do chladničky a necháme hodinu odpočinout. Těsto si můžeme připravit i dopředu, v lednici vydrží 3 dny.
2. V dalším kroku si připravíme formičky, které před prvním použitím vymažeme tukem. Formičky plníme těstem skoro do roviny. Těsto sice vyskočí, ale po zchladnutí zase klesne. Tlapičky pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 170 °C přibližně 7 minut.
3. Upečené tlapičky lehkým klepnutím formičky o podložku uvolníme a vyklopíme. Necháme je prochladnout a uložíme do krabic. Tlapy cukrujeme těsně před podáváním. Pečivo má dlouhou trvanlivost.