

NajPečenie



Srdiečkové koláčky s džemom

Jednoduché koláčky s makom a akýmkoľvek džemom, napríklad čučoriedkovým. Jednoduchý recept, s jednoduchým fotopostupom.

Potrebuje:

cesto

2 šálka	polohrubej múky
3/4 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1/2 lyžička	sol'
1 lyžica	kryštálového cukru
2 lyžička	maku
1 lyžička	kôry z citróna
1 šálka	studeného masla
150 pohár 250 ml	bieleho jogurtu
1 ks	vaječný žltok na potretie

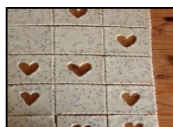
plnka

1 podľa potreby	džem
------------------------	------

Postup:



Pripravíme si suroviny. V mise zmiešame múku, kypriaci prášok do pečiva, sol', cukor, mak a kôru z citróna. Pridáme maslo a jogurt a spracujeme cesto, ktoré dáme na 30 minút do chladničky.



Potom cesto vyvalkáme približne na hrúbku 3 mm a narežeme na rovnaké časti. Do každého druhého kúska vysekne srdiečko alebo iný tvar. Na plný obdĺžnik dáme trochu džemu, ktorý rozotrieme. Preložíme naň obdĺžnik s vyseknutým srdiečkom a vidličkou stlačíme okraje.



Naplnené kúsky preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a povrch potrieme

NajPečenie

žítkom. Môžeme aj posypať
kryštálovým cukrom. Pečieme
18-20 minút do zlatista.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	190 °C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	22 ks
