

Citrónová srdíčka

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



1 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, kypřicí prášek, cukr, vejce, kůru a máslo nebo margarín. Ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto vyválíme na lehce pomoučené pracovní ploše na plát o tloušťce asi ½ cm.

2 Formičkou vykrájíme srdíček, která naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

3 Upečená srdíčka stáhneme i s papírem z plechu a necháme vychladnout na kuchyňské mřížce.

4 Na ozdobení smícháme citrónovou šťávu s moučkovým cukrem a vymícháme dohladka. Srdíčka potřeme polevou a dozdobíme stříbrnými perličkami.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
formičku na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 5 cm)

Na těsto:

250 g hladká mouka
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
125 g cukr
1 ks vejce
3 PL citrónová kůra (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)
125 g máslo změkklého nebo margarínu

Na ozdobení:

20 ml citrónová šťáva
300 g moučkový cukr
1 balení Perličky stříbrné Dr. Oetker