

# 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  
formička 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