

Křehké skořicové placičky

asi 24 - 26 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

100 g mandle oloupaných a opražených

250 g hladká mouka

1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

60 g cukr třtinový

150 g máslo změkčlého

1 ks vejce

Na posypání:

2 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta oloupané mandle opražíme a necháme vychladnout.
- 2 Do mísy vložíme mouku a přidáme kypřicí prášek, mandle, cukr, máslo a vejce. Vypracujeme ručně tuhé těsto, které rozdělíme na 24 až 26 kousků. Z každého kousku v dlani uhněteme kuličku, kterou dlaní zmáčkne na placičku o průměru asi 6 cm (výška asi 2 cm).
- 3 Placičky obalujeme ve skořicovém cukru a klademe na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 15 - 20 minut

- 4 Upečené placičky posypeme zbylým skořicovým cukrem a necháme je na mřížce vychladnout.

Tip:

- Nejlépe chutnají čerstvé, ale dají se i dobře i zamrazovat.