



Lískooříškové tolary

asi 40 kusů



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
formička na vykrajování (kolečko Ø 4 cm)

Na těsto:

200 g hladká mouka
75 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
50 g mandle (mleté)
100 g cukr
1 ks vejce
175 g máslo (změkklé)

Na náplň:

100 g lískooříškový krém

Na ozdobení:

1 balíček Poleva mléčná Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se škrobem, mandlemi a cukrem. Přidáme vejce a máslo a ručně vypracujeme dohladka.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta pomocí válečku plát o tloušťce asi 5 mm. Z plátu vykrajíme kolečka, která přeneseme na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: 12 minut

- 3 Upečená kolečka necháme vychladnout.
- 4 Lískooříškovým krémem potřeme polovinu koleček a zbylými kolečky zakryjeme. Uložíme asi na půl hodiny do chladničky ztuhnout.
- 5 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a polovinu každého kolečka namáčíme a necháme ztuhnout.

