



# Maková srdíčka

asi 40 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

150 g maková mouka  
80 g špaldová mouka hladká  
110 g čiroková mouka  
100 g kokosový cukr  
2 balíčky Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker  
200 g máslo změkklé  
2 KL med tekutý  
2 ks žloutek

### Na slepení:

150 g džem rybízový

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení  
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 5 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme všechny mouky, kokosový cukr, kůru a dřev z lusku. Přidáme máslo, med a žloutky a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát a tloušťce 0,5 cm a pomocí formičky vykrajujeme srdíčka, nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pečeme

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 8 minut**

- 2 Srdíčka necháme vychladnout.
- 3 Poté vždy dvě srdíčka slepujeme džemem k sobě.

