

Lanýže



POČET PORCIÍ



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
PEČENIA



JEDNODUCHÉ



FLEXI
METLA

SUROVINY:

- 50g ozdoby na pečivo
- 50g masla či margarínu
- 50g práškového cukru
- 2 lyžice kakaa
- 5g mletých mandlí
- Kvapka mandľovej esencie
- Čokoládové hoblinky
- Malé papierové košíčky

POSTUP:

1. Rozdrobte odrezané okraje piškótového koláča alebo použite drvené sušienky.
2. Maslo a cukor dajte do pracovnej misy a pomocou flexi metly miešajte, kým nie je zmes jemná a nadýchaná.
3. Preosejte práškový cukor a kakao do misy. Pridajte mleté mandle a mandľovú esenciu.
4. Zmiešajte pomocou varešky piškótovú drvinu s kakaovou zmesou, výsledná zmes by mala byť veľmi hutná.
5. Malou lyžičkou naberte zmes a vyvalkajte v dlani do guľky.
6. Každú guľku – lanýž – obalte v čokoládových hoblinkách a dajte do papierového košíčka.