

Staročeské pracny

Category: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

STAROČESKÉ PRACNY

Přísady:

200 g mletých mandlí (se slupkou)
200 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku
100 g Freee Směsi bílé bez lepku
8 g mleté skořice
1/2 KL mletého hřebíčku
1 vejce
100 g kvalitní hořké čokolády (rozpuštěné)
200 g povoleného tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
200 g moučkového cukru
citrónová kůra

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které zabalíme do potravinové fólie a dáme do lednice odležet do druhého dne.
Formičky na pracny plníme do 3/4.
Pečeme na 160 °C asi 5 až 10 minut (podle velikosti formiček).

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách <https://sladkavanilka.cz/staroceske-pracny/>