

Sweet Flow

Maková kolečka s máslovým krémem a povidly

Těsto:

150 g hladké mouky
125 g namletého máku
125 g moučkového cukru
150 g měkkého másla

Postup:

- › Z mouky, máku, cukru a změkklého másla vypracuj těsto. Robot je super pomocník. Jako všechna těsta je dobré ho nechat odležet v lednici. Před zpracováním těsto vyndej a nech povolit. Vytválejte plát o síle asi 3 mm a vykrájej z něj malá kolečka. Vykrojená kolečka pokládej na plech vyložený pečicím papírem. Peč v troubě předeřáté na 160 °C po dobu 10 až 12 minut. Cukroví na povrchu lehce zřůžoví a spodek půjde krásně od pečicího papíru. Nech vychladnout. Plníme máslovým krémem a povidly.

Máslový krém:

150 g změkklého másla
150 g moučkového cukru
lžíce rumu

Citronová poleva:

100 g moučkového cukru
1 lžíce vody
šťáva z poloviny citronu
nastrouhaná kůra z 2 bio citronů

Postup:

- › Vrchní kolečko namoč do polevy, nech okapat a posyp nastrouhanou citrónovou kůrou.