

Voňavé škoricové labky

Recept na cesto

400g hladkej múky
2 žltka
170g masla izbovej teploty
Štipku soli
2 polievkové lyžice pomarančového džemu
1,5 lyžičky sódy bikarbony
120g práškového cukru
2 polievkové lyžice kakaa
2 malé lyžičky škorice
5 kvapiek esenciálneho oleja pomaranč
(vieme nahradiť pomarančovou kôrou s troškou pomarančovej šťavy)

Recept na plnku:

2 polievkové lyžice nutely
1 polievková lyžica masla izbovej teploty

Na namáčanie:

50 g horkej čokolády
2 polievkové lyžice kokosového oleja

Postup:

- › Cesto si zarobíme tak, že všetky suroviny si dáme do robota a necháme ho vyhnietť kompaktné cesto. Z cesta si utrháame asi cca 10g malé guľôčky, ktoré natlačíme do formičiek. Ak chceme robiť lepené kolečká, tak si cesto vyvalkáme a vykrajujeme rôzne tvary ako pri lineckých.
- › Formičky uložíme na plech a pečieme asi 15 minút na 170 stupňov. Po 6 minútach pečenia sa nám cesto vo formičke kúsok nafúkne, takže ich otočíme tou nafúknutou stranou dolu, aby sa nám viac nedvíhali. A dopekáme zvyšných 9 minút. Pozor! Ak pečieme kolečká tak čas pečenia je iba 6 minút.
- › Po upečení vyberieme z rúry a necháme dôjsť na plechu. Pri kolečkách ich vychladnuté natierame buď džemom alebo krémom, ktorý jednoducho prešľaháme spolu. Ak pečieme vo formičkách. Opatrne ich vychladnuté vyberieme von a a tiež naplníme krémom.
- › Dáme na chvíľu stuhnúť do chladničky a potom jeden koniec namočíme do čokolády, ktorú sme si roztočili a pridali do nej trošku oleja. Ja som dozdobila aj kúskami mandlí.

Recept na voňavé škoricové labky provoněné pomerančom pro nás pripravila Katka, finalistka súťaže Pečie celé Slovensko.