

Valentýnská srdíčka

Chod	Dezerty
Příležitost	Oslava
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	30 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

Mouka hladká celozrná pšeničná	230 g	
Cukr moučka	75 g	
Vanilkový cukr Vitana	1 ks	
Máslo		150 g
Vejsce		1 ks
Citronová kůra Vitana		6 g
Kypřicí prášek Vitana		7 g
Kakao tmavé		20 g
Potravinářská červená barva		

PŘÍPRAVA RECEPTU

Do celozrné mouky zamíchejte citronovou kůru a kypřicí prášek. Do povoleného másla vmíchejte cukr a vejce. Spojte sypkou část máslem, vytvořte těsto a rozdělte ho na dva díly. Jeden díl obarvěte červenou potravinářskou barvou a druhý ochuťte a obarvěte kakaem. Těsta zabalte a nechte v lednici hodinu vychladit. Každou část pak vyválejte na cca 3mm tloušťku a vykrojte srdíčka. V srdíčku vykrojte další menší srdíčko. Vykrojte stejně červených a stejně kakaových srdíček. Středky u srdíček pak vyměňte. Srdíčka pečte na 180 °C asi 5-7 minut.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí