Vánoční kakaové sádlovky s Lipánkem Tradičním



45 minut náročnost ●●○○

Vánočních receptů není nikdy dost, proto přidáváme další s Lipánkem. Věříme, že zaujme čestné místo ve vašich kuchařkách.

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 150 g sádla
- 150 g cukru moučka
- 60 g kakaa
- 1 balení Lipánka MAXI tradičního
- drcené pistácie na posypání

Návod na přípravu:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do potravinové fólie a necháme odpočinout do druhého dne. Z těsta vypracujeme malé kuličky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Do středu každé kuličky uděláme druhým koncem vařečky malý důlek. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C cca 10 minut.
Po vychladnutí důlky vyplníme Lipánkem tradičním a posypeme pistáciemi.