

Vánoční košíčky s vanilkovou pomazánkou Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●●○○



Ingredience

Těsto

- 250 g hladké mouky
- 140 g másla
- 50 g cukru
- 1 žloutek

Náplň

- 2x Lipánek vanilková pomazánka
- 150 g čokolády
- 1 lžice másla
- lískové oříšky

Návod na přípravu:

Mouku, změkklé máslo, cukr a žloutek zpracujeme do kompaktního těsta. Přikryjeme ho fólií a dáme na chvílku odpočinout do lednice. Poté si připravíme košíčky na pečení cukroví a plníme je těstem. Uprostřed necháme důlek pro náplň. Pečeme je dozlatova asi 10 minut na 170 °C.

Košičky vyklopíme a necháme vychladnout. Vanilkovou pomazánku Lipánek dáme do cukrářského sáčku a košíčky jí naplníme. Čokoládu necháme velmi pozvolně rozpustit ve vodní lázni s máslem. Vršek košíčků namočíme v čokoládě a ozdobíme lískovým oříškem.

Autorkou a fotografkou receptu je [Míša Poláková](#)