

Vánoční košíčky s vanilkovou pomazánkou Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●●○○



Ingredience

Těsto

250 g hladké mouky

140 g másla

50 g cukru

1 žloutek

Náplň

2× 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 chvíli 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.

Košíčky 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](#)