

# Vosí hnízda s Lipánkem

🕒 1 hodinu (po odležení těsta)    náročnost ●●●○

Neváhejte vyzkoušet vosí hnízda jinak. S naším Lipánkem dostanou nový rozměr.

## Ingredience

Těsto:

- 9 dkg Jihočeského másla
- 2 lžíce Jihočeského polotučného mléka
- 1-2 lžíce kakaa
- 1 bílek
- 10 dkg cukru moučka
- 16 dkg piškotů

Náplň:

- oblíbený Lipánek

## Návod na přípravu:

Nejprve rozemelte piškoty. Poté přidejte zbytek ingrediencí a uhněťte těsto. Těsto nechejte do druhého dne odležet.

Z těsta pak vytvarujte malé kuličky. Ty napěchujte do formiček na vosí hnízda. Nezapomeňte si formičku vždy vysypat moučkovým cukrem, ať se vám těsto nelepí a lze ho snadno vyklopit. Do těsta ve formičce udělejte důlek.

Vyklepněte těsto z formičky, naplňte důlek Lipánkem a přiklopte piškotem.

Na závěr vosí hnízda posypte moučkovým cukrem.

