



Karobové koláčky

Neodolateľné jednohubky s chuťou Tmavého karobu Dr. Oetker.

50 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

170 g múka hladká
150 g cukor práškový
60 g Tmavý karob Dr. Oetker
150 g živočíšny tuk

Na náplň:

30 g ríbezľový džem

Okrem toho potrebujeme:

potravinárska fólia
plech na pečenie

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s cukrom a karobom. Pridáme živočíšny tuk a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme asi na 30 minút do chladničky.
- 2 Z cesta vytvarujeme malé guľôčky. Guľôčky rozložíme na plech vyložený papierom na pečenie. Obráteným koncom varešky do každej guľôčky urobíme priehlbinku. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 10 minút

- 3 Koláčky necháme vychladnúť.
- 4 Po vychladnutí naplníme malým množstvom džemu.

