

Makové cukroví

125 g vegan tuku (například Hera nebo Rama)
100 g (hnědého) moučkového cukru
200 g hladké (špaldové) mouky
1 lžička kypřicího prášku
100 g čerstvě mletého máku
lžička sušené citronové kůry
špetka soli

na zdobení:

povidla (rum a horká voda podle potřeby)

Pokud nemáte mlýnek na mák nebo nemáte čas ho připravovat a pak čistit, skvěle funguje v mixéru rozmixovat mák s krystalovým cukrem, nejlépe hnědým.

Nejdříve smícháme suché suroviny (mouku s mákem, kypřicím práškem a kořením), pečlivě promícháme se změkklým tukem a necháme v chladu proležet. Pak tvarujeme menší kuličky a klademe je na plech s pečicím papírem. Do každé kuličky uděláme důlek (například koncem měchačky). Důlek naplníme povidly cukrářskou stříkačkou nebo zdobícím sáčkem. Pokud jsou povidla příliš hustá, zředíme je troškou rumu a horkou vodou podle potřeby. Pečeme při 180 °C asi 15 minut.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---