

Vánoční florentýnky

Mufík

Ingredience

- mouka hladká — 6 dkg
- mléko — 0,125 l
- cukr moučka — 14 dkg
- 10 dkg sekaných mandlí
- 10 dkg směsi rozinek, citronátu nebo kandovaného ovoce dle chuti
- máslo — 6 dkg

Postup

Ve vodní lázni zahřejeme mléko, přidáme cukr a vaříme asi 15 minut. Pak přidáme máslo a necháme rozpustit. Dále přidáme mandle, směs kandovaného ovoce a mouku, prohřejeme a odstavíme. Necháme přes noc vychladnout. Pak lžičkou tvoříme hrudky, které klademe na pečicí papír, rozmáčkne na placičky a vložíme do trouby vyhřáté na 150 st.C Pečeme do zružovění, musíme hlídat! Po vychladnutí namáčíme v čokoládové polevě.