

Gaštanové madlenky / labky



Pôvodne to mali byť labky, ale teda mne skôr pripomínajú madlenky, keďže sú fakt mäkkučké. Ale chuťovo sú fakt výborné. A netreba ani formu na madlenky, stačia formičky na medvedie labky – len bacha, lebo fakt počas pečenia dosť narastú.

- 200 g hladkej múky
- 250 g gaštanového pyrė
- 125 g masla
- 2 menšie vajččka
- 100 g práškoveho cukru
- pol balika kypriaceho prášku
- 2 lyžice kakaa

Múku zmiešame s cukrom, kypriacim práškom a kakaom. Pridáme gaštanové pyrė, maslo a vajččka a vypracujeme cesto (ak by ešte trebalo, pridáme múku podľa potreby). Uložíme ho do chladničky zabalené vo fólii na hodinu. Rúru zapneme na 180 stupňov. Formičky jemne vymažeme maslom a do každej vtlačíme kúsok cesta – nie úplne doplna. Pečieme cca 15 minút. Po upečení chvíľku počkáme a vyklopíme z formičiek.