Křehké ořechové tyčinky z listového těsta

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Listové těsto 400 g
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks
- Moučkový cukr 80 g
- Mleté vlašské ořechy 60 g
- Pečící papír 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Listové těsto vyválíme do velikosti nízkého velkého plechu na pečení a přeneseme ho na pečící papír nebo fólii. V misce si vyšleháme vejce se skořicovým cukrem, pak vmícháme moučkový cukr a nakonec ořechy. Ořechů přidáváme tolik, aby nám vznikla hustá kaše, kterou budeme roztírat na vyválený plát těsta. Množství ořechů je orientační, záleží na velikosti vajíčka.
Pak rádýlkem potřený plát pokrájíme do požadované tloušťky a délky tyčinek a ihned dáme péct do předehřáté trouby na 180 stupňů. Po vyndání z trouby tyčinky, které jsou slepené, opět oddělíme a necháme vše na plechu vychladnout. Pokud je nesníte rovnou z plechu, můžete je podávat k čaji, kávě nebo jako chuťovku k televizi.