

Ořešáci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 100 g
- Mleté vlašské ořechy 80 g
- Moučkový cukr 70 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 1 ks
- Čokoládová poleva 2 balení
- mleté ořechy 1 miska

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Vejce, žloutek a cukr utřeme do zhoustnutí. Nakonec přidáme mouku s ořechy a zamícháme. Plech vymažeme tukem nebo vyložíme pečícím papírem a lžičkou klademe kulaté kopečky dál od sebe, které v předehřáté troubě na 160°C upečeme. Teplotu po 10 minutách zmírníme na 150°C a pečeme asi 20 minut. Po upečení necháme vychládnout, okraje natřeme čokoládovou polevou a obalíme mletými ořechy. Zdobíme dle vlastní fantazie.