

Oříškové dortíčky Chipa a Dalea

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- máslo 175 g
- moučkový cukr 125 g
- vanilkový cukr 2 balení
- vejce 2 ks
- mleté lískové oříšky 50 g
- pomerančová šťáva 4 lžíce
- polohrubá mouka 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 200 stupňů.
2. V misce utřeme máslo s moučkovým a vanilkovým cukrem.
3. Rozklepneme vajíčka a vmícháme je do másla.
4. Přidáme oříšky.
5. Přimícháme nastrouhanou pomerančovou kůru a šťávu.
6. Přisypáváme mouku a mícháme tak dlouho, až získáme hladké těsto.
7. Těsto plníme do formiček, pokud plníme do kovových formiček, musíme je předtím vymazat.
8. Naplněné formičky naskládáme na plech a vložíme do předehřáté trouby. Dortíčky pečeme 10-15 minut.

Poznámka:

K pečení potřebujete malé kovové nebo papírové formičky