

Ořechový korpus

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mandlová mouka 150 g
- Pekany 60 g
- Sůl 1 špetka
- Rozpuštěný kokosový olej 60 ml
- Med 2 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejeme na 175 stupňů. Smícháme mandle, pekany a špetku soli. V druhé misce smícháme olej, med a vanilkový extrakt (jde to špatně, tak jsem ztratila nervy a smíchala úplně všechno dohromady a nic se tomu nestalo). Mokrý ingredience vmícháme do suchých a dobře propracujeme (nejlíp se to dělá rukama). Směs vtlačíme do formy (do dna i do stran - měla jsem větší zapékací misku, tak už mi na strany nezbylo). Pečeme 12-14 minut nebo dozlatova. Necháme důkladně vychladnout, než se pustíme do dalšího pečení. Korpus vydrží den dva v lednici.