

Ořechovník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Droždí 20 g
- Moučkový cukr 60 g
- Mléko 200 ml
- Polohrubá mouka 400 g
- Vejce 2 ks
- Máslo 80 g
- **NÁPLŇ**
- Jemně nasekané vlašské ořechy 500 g
- Cukr krupice 100 g
- Skořice 1 balíček
- Mléko 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 6

Postup:

Z droždí, cukru a lžice mléka připravte kvásek. Pak jej smíchejte s moukou, vejci a máslem a zadělejte kynuté těsto. Kynout ho nechte zhruba hodinu.

Mezitím si připravte náplň: ořechy smíchejte s cukrem, rozinkami a skořicí, zalijte horkým mlékem a

nechte zchladnout. Těsto po vykynutí rozdělte na tři díly, rozválejte je do půlcentimetrových placek a každou potřete třetinou ořechové náplně. Pláty těsta zaviňte a vložte je do formy na terinu vyložené pečicím papírem - dva vedle sebe, jeden navrch. Pečte asi 60 minut.