

Ořechové placičky Bubíka, Dulíka a Kulíka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 6

- vejce 2 ks
- cukr 85 g
- hladká mouka 60 g
- vyloupané ořechy 50 g

Doba přípravy: 17 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce rozklepni do mísy a lehce je rozšlehej. Přidej cukr a šlehej, dokud se úplně nerozpustí. Nasyp mouku do odměrky, nožem zarovnej povrch. Vmíchej mouku do vajec s cukrem. Troubu zapni na 200 stupňů. Ořechy nasekej nožem na prkénku nadrobno a přisyp do těsta. Plech vylož papírem na pečení. Pomoci dvou lžiček sázej na plech malé hrudky z těsta. Mysli na dostatečnou vzdálenost mezi hrudkami, protože se teplem trochu roztečou. Vlož plech na prostřední drážku trouby a peč asi 6-7 minut, až budou placičky světlounce hnědé. Podeber placičky špachtlí a přendej je na podložku, aby vychladly. Do krabice na cukroví je můžeš naskládat, až když jsou úplně studené.