

Binenštych

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- máslo 200 g
- vejce 2 ks
- cukr krupice 200 g
- cukr vanilkový 1 ks
- mouka hladká 500 g
- prášek do pečiva 1 ks

- **Náplň**

- máslo 200 g
- cukr krupice 200 g
- cukr vanilkový 1 ks
- ořechy vlašské strouhané 200 g
- mléko 4 lžíce

- **Ostatní**

- tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Změklé máslo, cukr, vanilkový cukr, vejce, mouku s kypřicím práškem smícháme a zpracujeme na hladké těsto. Připravíme náplň: rozpustíme máslo, přidáme ořechy, cukr, vanilkový cukr a mléko a

vše zlehka povaříme.

Těsto vyválíme, dáme na vymazaný plech, potřeme náplní a pečeme asi 40 minut při 170 °C. Ořechy lze nahradit i kokosem.