

Řezy z vody

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Voda 10 lžíce
- Ořechy 100 g
- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr moučka 300 g
- Šlehačka 1 ks
- Ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce s cukrem ušleháme do světlé pěny.

Pak po lžících zašleháme vlažnou vodu a nakonec mouku smíchanou s práškem do pečiva a mleté ořechy.

Těsto promícháme a nalijeme na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C do zezlátnutí.

Před podáváním řezy ozdobíme šlehačkou a posypeme drobně nasekanými ořechy.