

Opilé věnečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 1 ks
- rum 1 ks
- těsto linecké 1 ks
- mandle 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Z kousků lineckého těsta (rec. 812) vytvarujeme válečky, ze kterých vytvoříme věnečky. Vrchní části věnečků ponoříme do rumu a ihned je obalíme v krystalovém cukru smíchaném s mandlovými nudličkami. Věnečky klademe spodní stranou na plech vyložený papírem na pečení a pečeme asi 10-15 minut dorůžova.