

Plněné ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 130 g
- máslo 1 ks
- ořechy vlašské 140 g
- cukr vanilkový 1 ks
- mouka hladká 140 g
- kakao 40 g
- rum 1 ks
- tuk rostlinný 240 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mouky na vále přidáme cukr, kakao, umleté ořechy a pokrájené změkklé máslo nebo rostlinný tuk. Zpracujeme v těsto a necháme v tu chvíli odpočinout. Formičky dobře vymažeme máslem a necháme ztuhnout. Potom je plníme kousky těsta a naskládáme je na plech a ve středně vyhřáté troubě je upečeme. Upečené ořechy vyklopíme z formiček a obalujeme ve vanilkovém cukru. Vychladlé je naplníme krémem. A ten si připravíme tak, že promícháme 60g cukru s trochou kakaa, přidáme pokrájený rostlinný tuk asi 100g, rum a dobře našleháme.