

Ořechové cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**

- libovolná poleva 1 ks
- lentilky 1 ks

- **těsto**

- vejce 1 ks
- hladká mouka 400 g
- cukr moučka 150 g
- máslo 250 g
- mleté lískové oříšky 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech těstovin vypracujeme těsto a necháme je v chladu odpočinout.

Strojem z těsta vytlačujeme proužky, konce stiskneme k sobě, abychom získali tvar slziček.

Ořechové cukroví upečeme na vymazaném plechu nebo na plechu vyloženým pečícím papírem.

Vychladlé ořechové slzičky pocákáme cukrovou nebo čokoládovou polevou a na špičku přilepíme lentilku.

